Jesienne deserki z gruszkami i kisielem wiśniowym

czas przygotowania: **45 min**

poziom trudności: **łatwy**

Warstwowy deser, w którym korzenne ciasteczka łączą się z puszystym kremem mascarpone, karmelizowanymi gruszkami i owocowym sosem z kisielu wiśniowego Gellwe. Prosty pomysł na jesienne słodkości, które zachwycają połączeniem smaków i konsystencji.

Składniki

Warstwa ciasteczkowa:

- Ciasteczka korzenne typu Lotus – 150 g

Krem mascarpone:

- Mascarpone – 250 g
- Śmietanka 36% – 200 ml
- Cukier puder – 2 łyżki

Karmelizowane gruszki:

- Gruszki – 2 duże, twarde szt.
- Masło – 1 łyżka
- Cukier trzcinowy – 2 łyżki

Sos wiśniowy:

- Kisiel wiśniowy Gellwe – 1 opakowanie
- Woda – nieco mniej niż ilość wskazana na opakowaniu

Dekoracja:

Sposób przygotowania

1. Ciasteczka korzenne rozdrobnij na drobne okruszki za pomocą blendera lub wałka do ciasta.
2. Schłodzoną śmietankę ubij z mascarpone i cukrem pudrem na gęsty, puszysty krem.
3. Gruszki obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój w kostkę. Na patelni rozpuść masło, dodaj cukier trzcinowy i pokrojone owoce. Podsmażaj przez kilka minut, aż gruszki zmiękną i pokryją się delikatnym karmelem. Odstaw do przestudzenia.
4. Kisiel wiśniowy Gellwe przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, używając nieco mniejszej ilości wody, aby uzyskać gęsty, owocowy sos. Pozostaw do lekkiego przestudzenia.
5. Na dno pucharków wsyp porcję pokruszonych ciasteczek. Następnie wyłóż warstwę kremu mascarpone i przestudzone karmelizowane gruszki. Powtórz układ warstw, wykorzystując pozostałe składniki.

Pokruszone ciasteczka i owoce – do dekoracji

6 Na wierzch deserów wyłóż przestudzony kisiel wiśniowy. Udekoruj pokruszonymi ciasteczkami i owocami. Podawaj od razu lub po krótkim schłodzeniu.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Jesienne deserki z gruszkami i kisielem wiśniowym

Kisiel – smak wiśniowy

Kisiel w proszku o smaku wiśniowym z witaminą C.

Opakowanie zawiera: 38g