





przepisy.pl

CYNAMONEK Z MUSEM GRUSZKOWYM



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180°C °C 

Składniki:

ciasto cynamonowe

- jajko - 4 sztuki
- cukier puder - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- cynamon - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mleko - 250 mililitrów
- mąka - 200 gramów

krem cappucino

- żółtko - 4 sztuki
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mleko - 750 mililitrów
- mąka pszenna - 3 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- cukier - 4 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cappucino orzechowe - 4 łyżki

mus gruszkowy

- mus gruszkowy - 1 słoik
- żelatyna - 3 łyżki

dodatki

- wódka korzenna - 25 mililitrów
- kakao - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Kasię utrzeć z pudrem na puch, dodawać po jednym żółtku i ucierać na jednolitą masę. Dodać mleko i połączone suche składniki. Z białek ubić pianę, dodać do ciasta.
2. Podzielić na dwie części. Piec w 180°C ok 35 minut.
3. Krem: żółtka rozetrzeć z budyniem, mąkami i cukrem. Połączyć ze szklanką mleka, resztę mleka zagotować. Ugotować na nim budyń i dobrze wystudzić. Kasię utrzeć na puch i dodając po łyżce budyniu ucierać, aż zrobi się gładki krem. Dodać cappuccino, połączyć.
4. Mus: żelatynę rozpuścić w 1/2 szklanki wody, przestudzić, zmiksować z musem.
5. Wykończenie: blaty ciasta nasączyć wódką. Z kremu odłożyć 3 łyżki, resztę podzielić na pół. Jedną połowę wyłożyć na blat ciasta.
6. Przykryć musem gruszkowym i odstawić do lodówki na 15 minut do stężenia.
7. Następnie wyłożyć drugą część kremu i przykryć ciastem.
8. Posmarować ciasto resztą kremu i posypać kakao. Jeśli nie mamy musu z gruszek, wystarczy 5 świeżych gruszek ugotować w syropie z cukru i wody, po czym zmiksować z odrobiną soku z cytryny.