Piernik z musem gruszkowym

Składniki

- 2 szklanki mąki pszennej
- 3/4 szklanki cukru
- 2 jajka
- 130g masła
- 130g śmietany 18%
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody
- 3 łyżeczki przyprawy do piernika
- 3 łyżeczki kakao
- 1 łyżka miodu
- olej
- kasza manna
- 5 gruszek
- 1/2 litra wody
- 3 łyżki cukru
- 1/2 laski cynamonu
- 1 gwiazdka anyżu

Sposób przygotowania

1. Woda do gruszekGruszki obrać, pozbawić gniazd nasiennych, zostawić ogonki i przekroićw poziomie na dwie części. Do garnka wlać wodę, sok z cytryny, dodać anyż, cynamon, cukier i zagotować. Do wrzątku dodać połówki gruszek, doprowadzić do wrzenia i gotować na małym ogniu około 10minut. Po tym czasie wyjąć gruszki przełożyć do sitka żeby dokładnie odciekły. 2. Ciasto piernikoweJajka ubić z cukrem na puszystą masę. Cały czas miksując dodać śmietanę, rozpuszczone i wystudzone masło oraz miód. Następnie dodać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, sodą, kakao i przyprawą do piernika. Całość dokładnie wymieszać i przełożyć do okrągłej formy o średnicy 23cm wysmarowanej oliwą i posypanej manną. Na wierzchu ułożyć połówki ugotowanych gruszek. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 50minut. Wystudzić i przekroić na dwa blaty. 3. Masa śmietanowaŚmietanę ubić z cukrem pudrem na sztywno. Następnie dodać żelatynę rozrobioną w mleku. W drugim naczyniu na szybkich obrotach zmiksować mascarpone stopniowo dodając ubitą śmietanę. Całość dokładnie wymieszać. 4. Mus gruszkowyObrane gruszki pokroić w kostkę, przełożyć do garnka, zalać wodą i gotować około 10minut. Następnie wsypać galaretki, dokładnie wymieszać i całość zblenderować. Odstawić do lekkiego stężenia. 5. PonczKawę rozpuścić we wrzątku, wystudzić, dodać amaretto i dokładnie wymieszać. 6. Do formy przełożyć jeden blat ciasta, nasączyć ponczem, następnie wyłożyć połowę masy śmietanowej, wylać mus gruszkowy i wstawić do lodówkina około 40minut. Po tym czasie wyłożyć pozostałą ilość masy śmietanowej, przykryć ciastem, nasączyć ponczem. Na wierzchu polać rozpuszczoną w mleku mleczną czekoladą.

- sok z połowy cytryny
- 250g mascarpone
- 200g śmietany 30%
- 1 łyżeczka żelatyny
- 6 łyżek mleka
- 3 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej
- 30ml likieru amaretto
- 100ml wrzątku
- 600g gruszki pozbawionej gniazda nasiennego
- 125ml wody
- 2 gruszkowe galaretki
- 100g mlecznej czekolady
- 3 łyżki mleka