

Hruškové mlsání

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hrušky 3 ks
- galaretka s angreštovou příchutí 1 balíček
- citrónová šťáva 1 ks
- voda 400 ml

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Formičky, nebo misky ve kterých budeme "hruškové mlsání" chladit vyložíme potravinářskou folií, nebo sáčkem, pro pozdější snadné vyklopení. Silikonové vykládat nemusíme.

Do hrnce dáme 400ml vody a uvedeme k varu.

Hrušky opláchneme, oloupeme a rozřízneme na čtvrtiny. Vyřízneme jadřince a hrušky nastrouháme na hrubém slzičkovém struhadle.

Nastrouhané hrušky dáme na 5 minut do vařící vody a poté odstavíme ze sporáku.

Přidáme citronovou šťávu, želatinu a přibližně 3 minuty mícháme, dokud se želatina úplně nerozpustí.

Okamžitě plníme do připravených formiček. Vidličkou náplň malinko urovnáme a dáme na 4 hodiny vychladit do lednice. Nevadí, pokud necháme uležet do druhého dne.

Po vychlazení vyklopíme na talíř a dozdobíme.

Poznámka:

galaretka - ochucená želatina - mají v lídlu