



MUS DYNIOWY
miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 300 g obranej dyni,
- 600 g śmietany kremówki,
- 1/2 łyżeczka cynamonu,
- 1/2 łyżeczki przyprawy do piearnika,
- szczypta imbiru,
- szczypta soli,
- 1/2 szklanki cukru pudru,
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego,
- 3 łyżeczki żelatyny,
- kilka przepołowionych orzechów włoskich,
- parę łyżek cukru do zrobienia karmelu.

Wykonanie:

1. Dynię obierz, usuń nasiona i części niejadalne. Pokrój ją na mniejsze kawałki, a następnie na 4-5 mm plastry.
2. Śmietanę kremówkę podziel na dwie równe części po 300 gram. Jedną z nich ostaw do lodówki. Drugą przelej do rondelka i dodaj do niego pokrojoną dynię.
3. Do śmietanki i dyni wsyp wszystkie przyprawy - cynamon, imbir, mieszankę do piearnika, sól, a także ekstrakt oraz cukier puder. Całość wymieszaj i gotuj na małym ogniu przez 10 minut. Odstaw do ostygnięcia.
4. W tym czasie przygotuj karmel. Na suchą patelnię wsyp parę łyżek cukru tak, aby zakryły cienką warstwą dno. Podgrzewaj cukier aż się roztopi, nie mieszaj go w trakcie podgrzewania. Gdy utworzy się karmel, nadziej każdą połówkę orzecha na patyczek do szaszłyka czy wykałaczkę i zanurz jego wierzch w karmelu. Pozostaw złocisty orzech do ostygnięcia na patyczku.
5. Żelatynę rozpuść w wodzie - powinno jej być tyle, aby lekko przykrywała proszek. Pozostaw rozpuszczoną żelatynę na 10 minut do napęcznienia.
6. Kiedy masa śmietankowo - dyniowa ostygnie, zblenduj ją na gładki krem. Dodaj do niego żelatynę i całość porządnie wymieszaj.
7. Śmietanę kremówkę, która się chłodzi, ubij na sztywno. Połowę z niej przełóż stopniowo (po łyżce) do masy dyniowej, delikatnie wmieszaj ją łyżką. Resztę pozostaw do dekoracji.
8. Przełóż mus do pucharków i pozostaw go na co najmniej godzinę w lodówce do stężenia. Po tym czasie, udekoruj go kleksem bitej śmietany, odrobiną cynamonu oraz orzechami w karmelu.