



MUS Z WĄTRÓBK Z KONFITURĄ WIŚNIOWĄ (THERMOMIX® TM6, TM5, TM31)

⚡ 10 min. ⌚ 45 min. 🍴 Średni ➡ 6 porcji 🍴 na 1 porcję: Wartość kaloryczna 1440 kJ, Wartość kaloryczna 344 kcal, Białko 11 g, Węglowodany 23 g, Tłuszcz 22 g, Tłuszcze nasycone 12 g, Błonnik 1 g, Sód 216 mg

SKŁADNIKI

120 g masła, pokrojonego na kawałki
250 g wątróbki z indyka, oczyszczonej, pokrojonej na kawałki
2 jajka
50 g wiśniówki
1 szczypta gałki muszkatołowej, mielonej
¼ - ½ łyżeczki soli
¼ - ½ łyżeczki pieprzu czarnego, mielonego
450 g wiśni, mrożonych, bez pestek, uprzednio rozmrożonych
50 g cukru
100 g wody
30 g soku z cytryny, świeżo wyciśniętego
kromki pieczywa, opiekane (np. chałka)

Przygotowanie

1. Do naczynia miksującego włożyć masło, roztopić **3 min/70°C/obr. 1**. Przełożyć do innego naczynia, odstawić.
2. Do naczynia miksującego włożyć wątróbkę, dodać jajka, wiśniówkę, gałkę muszkatołową, sól i pieprz, rozdrobnić **1 min/obr. 4-10, stopniowo zwiększając obroty**.
3. **Założyć motylek**. Przez otwór w pokrywie naczynia miksującego podczas pracy TM wlewać cienkim strumieniem rozpuszczone masło, ubijać **2 min/obr. 3. Zdjąć motylek**. Masę przełożyć do porcelanowych foremek do Varomy, wypełniając je do ¾ wysokości. Umyć naczynie miksujące.
4. Do naczynia miksującego włożyć wiśnie, dodać cukier, wodę i sok z cytryny, na pokrywę naczynia miksującego nałożyć dolną część przystawki Varoma, ułożyć w niej foremki, gotować na parze **25-27 min/Varoma/obr. 2**.
5. Mus z wątróbki podawać bezpośrednio po przygotowaniu z konfiturą wiśniową i opiekany pieczywem, np. z chałką.