
Gruszki w czekoladzie 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2434 razy.

przepis na 4 porcje.

4 duże gruszki

1 filizanka białego wina

sok z 1 cytryny

1 laska cynamonu

kilka goździków

1 torebka cukru waniliowego

cukier puder

1 filizanka octu gruszkowego (200 ml) [- skąd go wziąć?]

200 g deserowej kuwerty czekoladowej

lody waniliowe

1 filizanka ubitej kremówki

wiorki czekoladowe

1. Gruszki obrać nie usuwając ogonka. Specjalnym przyrządem usunąć gniazdo nasienne. Białe wino połączyć w rondlu z sokiem cytrynowym dodając łaskę cynamonu, goździki oraz cukier puder, dosłodzić.

2. Gruszki ustawić w rondlu. Ogrzewać na średnim ogniu pod przykryciem przez 10 minut. Wyjąć, dobrze osaczyć i skropić octem gruszkowym. Odstawić na noc w chłodne miejsce. (buuu!)

3. Następnego dnia zanurzyć gruszki w stopionej kuwercie. Osuszyć, przenieść na spodeczek wraz z lodami i przybrać bitą śmietaną oraz wiorkami czekoladowymi. (na zdjęciu jest oblana czekoladą grucha w towarzystwie 3 kulek lodów przybranych bitą śmietaną z wiorkami czekoladowymi).

<mlask>

From: kkulpa@elina.mimuw.edu.pl (Katarzyna Kulpa)