
Gruszki w sosie waniliowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2543 razy.

5 gruszek

3/4 szklanki białego wina

Gruszki obrac, wydrzązyc od spodu, zachowac ogonek. Ustawic pionowo w garnku, podlac winem, przykryc i na malutkim ogniu dusic 15 minut, zdjac z ognia i trzymac pod przykryciem do ostygnięcia.

Zrobic sos waniliowy:

2 zoltka

3 lyzki cukru waniliowego

2 lyzki maki kartoflanej

pol szklanki mleka

Zoltka utrzec z cukrem, az jasne i puszyste, dodac make kartoflana, pol szklanki mleka, wymieszac dobrze. W malym garnku zagrzac 1 i 1/2 szklanki mleka, i do wrzacego wlewac malym strumieniem mieszanke zoltkowa, ciagle mieszajac. Gdy zacznie bulgotac, odstawic do wystygnięcia.

Zetrzec 2 lyzki czekolady na tarce o grubych dziurach. Na talerzykach wylac na spod 3-4 lyzki sosu waniliowego. Na srodku postawic gruszke, posypac ja tarta czekolada. Mozna tez podawac z syropem czekoladowym. Kto lubi, moze przybrac gruszke lisciem z miety. (Zeby ladnie wygladalo)

Syrop z gotowania gruszek mozna przechowac w sloiku w lodowce i uzyc jako syropu do nasaczania biskoptu do tortu.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)