
Gruszki piękna helena

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2559 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 50 min.

4 gruszki, dojrzałe ale niezbyt miękkie,

500 ml syropu waniliowego (przepis "plonące sliwki" w "desery",

250 g sosu czekoladowego (przepis "nalesniki z sosem czekoladowym" w "desery"),

300 g lodów waniliowych.

1. Gruszki obrać, pozostawiając jedynie szeroki na 1 cm pas skórki przylegający do ogonka i sam ogonek. Usunąć z nich gniazda nasienne (od dołu).
2. W płaskim rondelku zagotować syrop. Ustawić w nim pionowo gruszki tak, by nie stykały się ze sobą i gotować na bardzo małym ogniu 20 min. Zdjąć z ognia, ostudzić w syropie, po czym osaczyć i schłodzić.
3. Do kryształowych pucharków nałożyć lody waniliowe i umieścić w nich zimne gruszki. W chwili podania polać gorącym sosem czekoladowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 58.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)