

Dyniowe deserki z karmelizowaną gruszką



Autor: [szpileczkiibabeczki blog](#)

Przepisów: 329 Ocena: 2530



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 500 g dyni,
- 2 galaretki pomarańczowe,
- 500 ml śmietany 30%,
- 2 małe paczki herbatników,
- 1 czekolada mleczna,
- 3 małe gruszki,
- 2 łyżki masła,
- 2 łyżki cukru.

Sposób przygotowania:

- 1 Dynię kroimy na mniejsze kawałki i gotujemy do miękkości. Odlewamy wodę. Dynię miksujemy na gładko. Galaretkę rozpuszczamy w wodzie. Studzimy i łączymy z dynią.

Śmietanę ubijamy na sztywno. Herbatniki kruszymy. Czekoladę trzemy na tarce o dużych oczkach.

Gruszki obieramy i kroimy w kosteczkę.

Na rozgrzaną patelnię dodajemy masło cukier i gruszki, karmelizujemy na złoto.

Do szklanek (250 ml) wykładamy; trochę pokruszonych herbatników, 2 łyżki śmietany, trochę czekolady, 2 łyżki dyni, 2 łyżki gruszki, 2 łyżki śmietany, 2 łyżki dyni, trochę herbatników i posypujemy czekoladą.

Chłodzimy w lodówce.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: