

Gruszka piękna Helena



Autor: **smaczego**
Przepisów: **791** Ocena: **21997**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- twarde gruszki, 6 sztuk
- cukier, 25 dag
- cytryna, 1
- pół laski wanilii
- gorzka czekolada, 1 i 1/2 tabliczki
- kremówka, szklanka
- Lody waniliowe, 12 kulek

Sposób przygotowania:

- 1 Gruszki umyj, osusz papierowym ręcznikiem, wydrąż gniazda nasienne. Obierz ze skórki. Owoce skrop sokiem wyciśniętym z cytryny. Zagotuj wodę z cukrem i przekrojoną laską wanilii. Do syropu włóż gruszki, gotuj na małym ogniu 10 min. Ostudź pozostawiając w syropie.
- 2 Czekoladę posiekaj. Przełóż do rondelka o grubym dnie, podlej kilkoma łyżkami wody, stop podgrzewając na bardzo małym ogniu. Do stopionej czekolady wlej śmietanę. Gruszki ustaw na talerzykach, polej sosem czekoladowym. Podawaj z lodami waniliowymi.

Twoje notatki do przepisu: