

Gruszka w waniliowym sosie



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22212**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 4 soczyste gruszki
- 10 dag cukru
- torebka cukru waniliowego
- łyżeczka soku z cytryny
- 2/3 szklanki mleka
- 2 żółtka
- 6 dag cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Gruszki obrać, przekroić, wyjąć gniazda nasienne. 2 szklanki wody zagotować z 10 dag cukru, dodać sok z cytryny. Włożyć gruszki, gotować ok. 3 minuty. Wyjąć łyżką cedzakową. Żółtka utrzeć u cukrem pudrem i waniliowym. Mleko zagotować. Do żółtek powoli dolewać gorące mleko, szybko ubijając trzepaczką aż masa ostygnie. Ułożyć owoce na talerzach, polać sosem.

Twoje notatki do przepisu: