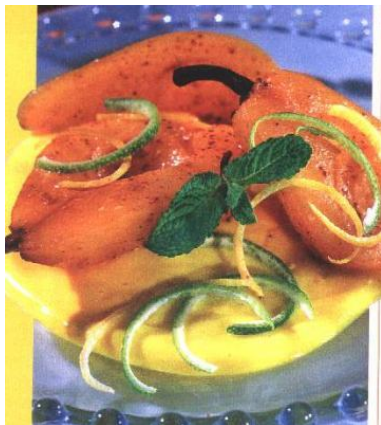


Gruszki w sosie waniliowym

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- gruszka - 4 szt.
- sok z cytryny - 4 łyżka(i)
- cukier - 4 łyżka(i)
- skórka pomarańczowa - 1 łyżeczka(i)
- serek topiony - 1 szt.
- mleko - 1 szt.
- cukier - 4 łyżka(i)
- budyń waniliowy - 1/2 op.
- skórka cytrynowa - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Gruszki obierz, pokrój na połówki, usuń gniazda nasienne. Miąższ skrop sokiem z cytryny - dzięki temu owoce nie ściemnieją. Ułóż je na blasze brzuszkami do góry. Do garnuszka wsyp cukier trzcinowy i skórkę pomarańczową. Dodaj drobno pokrojony serek. Podgrzewaj na małym ogniu, cały czas mieszając, aż ser i cukier się stopią. Powstałą polewą posmaruj gruszki. Wstaw do piekarnika o temp. 180 stopni i piecz około 20 minut. W tym czasie przygotuj polewę waniliową: mleko zagotuj z cukrem, zagęść budyniem rozmieszanym z 3 łyżkami wody. Możesz ewentualnie dodać 1-2 łyżki rumu lub ajerkoniaku. Porcje sosu waniliowego ponalewaj na talerzyki deserowe. Ułóż na nim upieczone gruszki. Następnie deser udekoruj paseczkami skórki z dwóch rodzajów cytrusów. Podawaj na gorąco.
Czekoladowa wersja:
Gruszki można ugotować w białym winie z dodatkiem cukru, skórki cytrynowej i korzennych przypraw. Potem polej rozpuszczoną gorzką czekoladą i podaj z bitą śmietaną lub gorącym sosem malinowym.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.