

Deser gruszkowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny deser gruszkowy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 gruszki -
- sok z 1/2 cytryny -
- 1/8 litra białego wina -
- 5 dag cukru -
- kawałek świeżego imbiru -
- 1 goździk -
- kawałek skorki cytrynowej -
- 8 dag czekolady gorzkiej -
- 6 łyżek smietanki -
- 1 łyżka likieru gruszkowego -
- 4 kulki waniliowych lodów -

Etapy przyrządzania:

1. Sok z cytryny, wino, korzenie i cukier zagotowujemy. Chwile gotujemy. Gruszki obieramy, przekrajamy na pół, oczyszczamy z pestek. Gotujemy w winie. Studzimy, nie wyjmując z płynu. Czekoladę dzielimy na małe kawałeczki, skrapiamy smietanką i pogrzewając powoli rozpuszczamy. Dodajemy likier. Gruszki kładziemy na talerzykach, obok układamy kulki lodów. Polewamy czekoladą. Możemy przybrać wiorkami czekoladą i bitą smietanką.

