

Dijónské hrušky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hrušky 4 ks
- mražený smetanový krém 4 ks
- kompotovaný černý rybíz 4 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z oloupaných hrušek vykrojíme jadřince, pokapeme je citrónovou šťávou a vložíme do vody oslazené medem
2. Chvilu povaříme, až hrušky změknu, pak je vytáhneme a necháme důkladně okapat
3. Oloupané mandle nakrájené na nudličky osmahneme na sucho na pánvi dozlatova
4. Do misek rozdělíme zmrazený krém, přilijeme trochu nálevu z rybízu a obložíme vychladlými hruškami, které v důlcích po jadřincích naplníme okapaným rybízem
5. Nakonec poháry ozdobíme mandlemi a ihned podáváme

Poznámka:

mražený smetanový krém na 4 porce