Hrušky v čokoládovém krému

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- citrónová šťáva 1 lžíce
- cukr krystal 1 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- hořká čokoláda 200 g
- hruškový kompót 0.7 l
- med 2 lžíce
- pistácie 1 lžíce
- skořice 1 špetka
- šlehačka 1.4 l

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Hrušky necháme okapat a 125 ml kompotové šťávy spolu se šťávou citrónovou, cukrem a skořicí svaříme na malý zbytek. Potřeme jím hrušky a dobře vychladíme.
Šlehačku (tedy 33 % smetanu ke šlehání), med a vanilkový cukr necháme přejít varem. Přidáme na malé kousky rozlámanou čokoládu a za stálého míchání metlou ji důkladně rozpustíme.
Hrušky upravíme na talířky, polijeme horkým čokoládovým krémem a posypeme pistáciemi nasekanými na kousky.
Hrušky dáme bezprostředně před servírováním do mističek z bezé (zakoupených u cukráře) a polijeme krémem.