

Hruškový pohár

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hruškový kompót 425 ml
- smetana ke šlehání 100 ml
- jemná hořká čokoláda 75 g
- solamyl 15 g
- mléko 0.5 l
- vanilkový cukr 1 balíček
- cukr moučka 1 lžíce
- kakao 1 lžička
- vanilková zmrzlina 8 kopeček
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Hrušky dáme na síto okapat
2. Čokoládu rozlámeme na kousky a rozpustíme v horké vodní lázni
3. Rozmícháme dohledka 3 až 4 lžíce mléka se solamylem, zbylé mléko vmícháme do čokolády, přidáme kakao, cukr, vanilkový cukr a špetku soli, za stálého míchání zahřejeme, vmícháme solamyl a omáčku na velmi malém plameni přibližně půl minuty povaříme
4. Ze smetany ušleháme pevnou šlehačku a naplníme jí stříkací sáček s hvězdicovou trubičkou
5. Do 4 dezertních pohárů rozdělíme půlky hrušek a porce zmrzliny, přelijeme je horkou čokoládovou

omáčkou a ozdobíme kopečky šlehačky, které ještě posypeme hoblinkami ze zbytků jemné hořké čokolády

6. Dezert ihned podáváme.