

hrušky dušené v bílém víně

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- hrušky 2 ks
- bílé víno 700 ml
- krystalový cukr 160 g
- tobolky kardamomu 4 ks
- smetana 500 ml
- čokoláda na vaření 300 g
- plát listového těsta 1 ks
- moučkový cukr 1 lžíce
- rum 2 lžíce
- čokoládové hobliny bílé 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve připravíme pěnu. Čokoládu nastrouháme na hrubo. V hrnci přivedeme k varu smetanu, přidáme čokoládu, rozmícháme, necháme rozpustit a dáme do misky. Krém po vychladnutí uložíme do ledničky, nejlépe přes noc.

Hrušky omyjeme a osušíme. Pak je rozčrvtíme, zbavíme jádřince a podélně nakrájíme na špalíčky. Do hrnce nalijeme víno, přidáme cukr a kardamom, do vinné směsi vložíme hrušky a dusíme je asi 7-10 minut. Stáhneme z plotýnky a necháme marinovat.

Listové těsto rozválíme na tenoučký plát, posypeme ho moučkovým cukrem a rádýlkem vykrájíme

úzké trojúhelníky o délce 10 cm. přehneme je přes půlkulatou formu (srnčí hřbet) obalenou pečicím papírem, položíme na plech a upečeme ve vyhřáté troubě při 180°C dozlatoва. Necháme vychladnout.

Vychlazený čokoládový krém ochutíme rumem a vyšleháme do pěny. Hrušky scedíme. Na talířky ozdobně nastříkáme krém, přidáme hrušky a listové trojúhelníčky, ozdobíme bílou čokoládou.

Poznámka:

1 porce asi 4492 kJ/1072 kcal