

Gruszki pod czekoladowym kremem z kardamonem



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czekolada mleczna	100 g
czekolada gorzka	100 g
śmietana 36%	200 g
gruszki w zalewie	2 szt
kardamon mielony	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** 50g czekolady gorzkiej i 50g czekolady mlecznej rozpuścić w kąpeli wodnej. Piłeczki lub inne okrągłe przedmioty zawinąć w folię spożywczą i zanurzać w czekoladzie. Tylko tak, aby utworzyć płatek o szerokości ok 3cm. Odstawić do wystudzenia, zapewniając stabilność piłeczkom. Kiedy czekolada zastygnie ściągnąć płatki z folii spożywczej. Zakładając jeden na drugi klepać odrobiną rozpuszczonej czekolady nadając kształt kielichów.
- KROK 2** Rozpuścić pozostałą czekoladę dodając kardamon.
- KROK 3** Zimną kremówkę ubić, odkładając 2 -3łyżki do dekoracji.
- KROK 4** Dodawać powoli rozpuszczoną czekoladę do kremówki. Gruszki (u mnie z syropu) pokroić w drobną kostkę i nałożyć do czekoladowych kielichów. Krem czekoladowy włożyć do rękawa cukierniczego i wycisnąć na gruszki. Nałożyć białą, ubitą śmietankę (dodałam szczyptę kardamonu) Wcisnąć kawałek gruszki i listek mięty. Schłodzić. Smacznego!