

Gruszka w cieście francuskim w karmelu



ŁUKASZ35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Brendy 100ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gruszkę obrać wydrążyć nasiona na rozgrzanej patelni rozpuszczamy cukier na złocisty kolor w gruszkę wciskamy anyż i kładziemy na rozgrzany karmel przykrywamy wyciętym z ciasta trójkątem podlewamy brendy następnie wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 220c na 7 min z dodatkiem świeżej laski wanilii podawac na gorąco razem z gałka lodów waniliowych