

Gruszki w mleczku migdałowym



EWA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

laski wanilii	1/2
cukru (zwykłego)	500 g
mały kieliszek likieru ziołowego,	1
cytryny	1/2
gorzkiej czekolady.	1/2
mleczka migdałowego	Do
bitej śmietany	200 g
cukru pudru	75 g
śmietanki	100 g
mleko	100 g
kieliszek likieru migdałowego	1
słupki migdałowe i listki mięty do przybrania.	Opcjonalnie:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1) Do garnka wlewamy litr wody, wsypujemy cukier, cytrynę pokrojoną na plasterki i wanilię. Całość powinna się zagotować. Gruszki przekrawamy na pół. Wybieramy gniazda nasienne. Wkładamy do garnka z gotującym się syropem.

2) Gotujemy na wolnym ogniu ok. 20 min. Odstawiamy garnek z gruszkami do ostudzenia. Gdy osiągną temperaturę pokojową, wyjmujemy je z syropu. Obieramy ze skórki i nadkrawamy na drobniejsze części. Skrapiamy likierem ziołowym i pozostawiamy w chłodnym miejscu na czas przygotowywania mleczka migdałowego.

3) Śmietankę łączymy z mlekiem, cukrem pudrem i likierem migdałowym. Powstałą masę łączymy z większą częścią bitej śmietany. Schładzamy przez 20 min. Rozpuszczamy gorzką czekoladę w małym rondelku na parze.

4) Gruszki układamy na nieco głębszych talerzach niż płaskie i zalewamy mleczkiem migdałowym. Dekorujemy kleksami pozostałej bitej śmietany, floresami rozpuszczonej czekolady, listkami mięty i świeżo uprażonymi na patelni migdałami.

Jak podawać?

Każdą porcję na osobnym talerzyku.