

Pošírované hrušky s čokoládou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 11h 0min , Porce: 4

1509 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/posirovane-hrusky-s-cokoladou>

Příprava

Hrušky ponecháme celé včetně stopky. Jenom je oloupeme a zespodu vykrojíme jadřince. Vodu smícháme s cukrem, citrónovou šťávou a přivedeme k varu. Přidáme oloupané hrušky, skořici, přikryjeme pokličkou a vaříme 15 minut na mírném plameni. Sundáme z plamene a necháme minimálně 10 hodin odležet ve vzniklém sirupu. Poté hrušky vyjmeme a necháme okapat. Mezitím ve vodní lázni roztopíme čokoládu. Na talíř vlijeme trochu sirupu, doprostřed dáme 1-2 lžičce ušlehané šlehačky a okapanou hrušku. Nakonec hrušku opatrně polijeme roztopenou čokoládou a podáváme.



Ingredience

- ✓ 4 hrušky
- ✓ 2 lžičce citrónové šťávy
- ✓ 300 g cukru krystalu
- ✓ 1 lžička mleté skořice
- ✓ 1 l vody
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 250 g čokolády na vaření

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Dezert