

Gruszki z kremem angielskim

4 porcje

Składniki:

4 gruszki, obrane i pokrojone
1 ½ szklanki białego wina
1 ½ szklanki wody
¾ szklanki cukru granulowanego
2 cytryny – sok i skórka
1 laska wanilii
1 gałązka cynamonu

* Gotowanie na dużym ogniu przyspieszy przygotowanie deseru, ale zniszczy efekt końcowy. Bulgocząca woda może uszkodzić miąższ owoców!

Przygotowanie:

1. Doprowadź do wrzenia wodę, białe wino i cukier. Dodaj skórkę i sok z cytryny, gałązkę cynamonu, wymieszaj.
2. Zmniejsz płomień i gotuj na wolnym ogniu z laską wanilii i gruszkami. Przykryj pergaminem.
3. Po 45 minutach, delikatnie wyjmij gruszki. Jeżeli podczas krojenia owoców wyczuwalny jest lekki opór, są już gotowe!
4. Gotuj „esencję” na dużym ogniu, aż zamieni się w syrop.
5. Połóż gruszki na środku talerza, udekoruj. Można użyć do tego: sosu czekoladowego, sosu angielskiego, olejku miętowego, świeżych owoców leśnych lub konfitur, a nawet małego ciastka.

Przyprawy do gruszek:

Krem angielski

Składniki:

1 szklanka mleka
1 szklanka 35%-owej śmietany
85 gr. cukru
3 żółtka jaj
laska wanilii

Przygotowanie:

1. Zagotuj lub podgrzej mleko ze śmietanką i laską wanilii. Zdejmij z ognia i odstaw do macerowania na 20 minut.
2. Wymieszaj żółtka i cukier.
3. Powoli nalej gorącego mleka z wanilią do mieszaniny jajek i cukru, stale mieszając, żeby jajko się nie ścięło!

4. Postaw z powrotem na ogniu do zgęstnienia.
5. Przelej przez sito i schłódź.

Sos czekoladowy

Składniki:

1 szklanka 35%-owej śmietanki
3 łyżki stołowe syropu kukurydzianego
60 gr. granulowanego cukru
200 gr. półsłodkiej czekolady

Przygotowanie:

1. wymieszaj śmietankę, syrop kukurydziany i cukier, zagotuj.
2. Pokrój czekoladę i włóż do dużej miski.
3. Nalej gorącego syropu na czekoladę i mieszaj aż zupełnie się roztopi.
4. Przykryj dokładnie i odstaw do schłodzenia.

Sos malinowy

Składniki:

450 gr. malin
225 gr. granulowanego cukru
2 cytryny, świeżo wyciśnięte

Przygotowanie:

1. Rozgnieć maliny i przeciśnij przez sito.
2. Dodaj cukier i sok z cytryny, wymieszaj. Jeżeli sos jest zbyt cierpki, można dodać trochę więcej cukru.

Macerowane owoce

Składniki:

½ szklanki malin
½ szklanki truskawek
½ szklanki czarnych jagód
½ szklanki kiwi
½ szklanki mango
60 gr. Grand Marnier
cukier puder, do smaku

Przygotowanie:

1. Owoce można pokroić w kostkę. Posyp cukrem i polej likierem.
2. Odstaw do schłodzenia na co najmniej 30 minut, żeby owoce nasiąkły i zmiękły.