



Deser smakosza

przepisy.pl

 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- cukier - 1 gram
- rodzynki - 1 gram
- orzechy włoskie - 1 gram
- kiwi - 1 gram
- goździki - 1 gram
- sok z cytryny - 1 gram
- śmietana kremówka - 1 gram
- wytrawne wino białe - 1 gram
- cukier puder - 1 gram
- koniak - 1 gram
- smażona skórka pomarańczowa - 1 gram
- likier pomarańczowy - 1 gram
- twarde gruszki - 1 gram

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Gruszki obmyć i obrać. Przekroić je wzdłuż i wyjąć gniazda nasienne, na koniec skropić sokiem z cytryny. Do małego garnuszka wlać wino, dodać 2-3 łyżki przegotowanej wody, cukier i goździki, gotować na małym ogniu. Po zagotowaniu włożyć połówki gruszek i gotować dalej na małym ogniu. Gdy gruszki zrobią się miękkie, można wyjąć je delikatnie z garnuszka, trzeba uważać żeby się nie rozwały. Gruszki ułożyć na półmisku. Umyć i osączyć rodzynki, włożyć je do kubeczka i zalać koniakiem. Do syropu z gruszek dodać posiekane orzechy, rodzynki i wymieszać. Syrop w takiej postaci chwilę pogotować i ostudzić. Do poówek gruszek włożyć bakalie. Obrać kiwi i pokroić na cienkie plastry. Śmietanę kremówkę ubić z cukrem pudrem na bitą śmietanę i wymieszać z likierem. Bitą śmietanę nałożyć na gruszki i udekorować je paskami skórki pomarańczowej i plasterkami kiwi. Deser podawać lekko schłodzony.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl