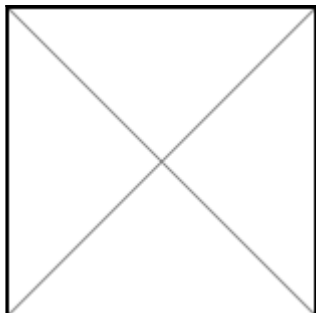




Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Gruszki w sosie kakaowym

Przed podaniem przybrać je owocami lub dżemem.

Składniki:

- gruszka, 5 szt.
- cukier, 15 dag
- mleko, 1.5 szkl.
- mąka ziemniaczana, 2 dag
- kakao, 2 dag
- żółtka, 2 szt.
- dżem, 10 dag

Sposób przygotowania:

Obrane gruszki przepołować, usunąć gniazda nasienne. Zagotować 3/4 szklanki wody z połową cukru, do syropu włożyć ostrożnie owoce, ugotować na wpół miękko, ostudzić. Ostudzone połówki gruszek ułożyć w kompotierkach. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać z małą ilością zimnego mleka, resztę mleka zagotować, dodać zawiesinę z mąki ziemniaczanej, mieszając zagotować. Żółtka utrzeć do białości z pozostałym cukrem, wlać do nich, ubijając trzepaczką, mleko zagęszczone mąką i syrop z gruszek, dodać kakao, ubijać masę do zgęstnienia. Ciepłym sosem zalać wyporcjowane gruszki, ostudzić.

