

Kruške u umaku od ruma i Menaž cokolade



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** kruške
- **200** gžutog šecera od trske
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kašicicacimeta
- **2** kašikeruma
- **50+50** gMenaž cokolade
- **1** dlneutralne pavlake
- **1,5** dlvode
- **50+50** gsuvog groždja
- **1** kesicašлага

Priprema

Kruške oprati, obrisati i iseci na kriške.

U teflonski tiganj staviti šecer, vanilu i cimet i na laganoj vatri otopiti da se karamelizuje.

Ubaciti kruške i dodati vodu. Ostaviti da se dinsta dok kruške ne omekšaju, ali pazite da se ne prekuvaju.

Dodati neutralnu pavlaku, Menaž cokoladu, suvo grožje i rum i pustiti da prokuva i ukusi se povežu.

Ostaviti da se ohladi.

Servirati u cinijice ukrašeno šlagom, Menaž cokoladom i suvim grožem.

Prijatno!

Savet

Savet: šlag za ukrašavanje možete da koristite po vašoj želji, iz tube, umuen prah iz kesice ili umuenu slatku pavlaku. Dodatno možete da narendate Menaž okoladu ako volite.