

## *Kruške u umaku od ruma i Menaž cokolade*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** kruške
- **200** g žutog šećera od trske
- **1** kesica vanilin šećera
- **1** kašičica cimeta
- **2** kašikeruma
- **50+50 g** Menaž cokolade
- **1 dl** neutralne pavlake
- **1,5 dl** vode
- **50+50 g** suvog groždja
- **1** kesica šlaga

### **Priprema**

Kruške oprati, obrisati i iseci na kriške.

U teflonski tiganj staviti šećer, 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 grožđe i rum i pustiti da prokuva i ukusi se povežu.

Ostaviti da se ohladi.

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

Prijatno!

### **Savet**

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