Desert sa kruškom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**piškota
- **1 teglica**kompota od kruške
- **2 kašike**nutela krema
- **100 ml** slatke pavlake
- **100 gMenaž cokolade**
- **3**jajeta
- **70 g**šecera
- **250 g**maskarpone sira

Priprema

Odvojiti žumanca od belanca. Žumanca penasto umutiti sa šecerom pa dodati maskarpone sir. Lepo umutite da se sastojci sjedine pa dodajte umucen belanac. Belanac umešajte u fil sa Maskarpone sirom drvenom varjacom (ne mutite mikserom). Slatku pavlaku sipajte u lonce za kuvanje filova na pari i pre nego što pocne da vri, dodajte Menaž cokoladu i eurokrem. Mešajte dok se cokolada ne otopi i sastojci lepo sjedine. U posude za serviranje izlomite po 3-4 piškote, malo ih prelijte sokom od kompota, a malo prelivom od cokolade. Preko iseckajte po nekoliko kriški kruške iz kompota, sipajte žuti fil, pa prelijte cokoladnim prelivom. Ohladite u frižideru i služite. Uživajte u ovom neodoljivom ukusu!

Savet