

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.