

?okoladna Kruška u crnom vinu



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** krušaka
- **1** cašacokoladne glazure
- **0,5** l crnog vina
- **1** kesicapudinga od vanile
- cimet
- anis
- karanfilic
- **3** kašikebraon šecera

Priprema

Pola litre crnog vina pomešati sa pola litre vode, dodati oljuštene kruške, anis, cimet karanfilic i 3 kašike braon šecera i zajedno kuvati. Kada se kruške skuvaju izvaditi ih da se ocede i ohlade.

Skuvati puding od vanile, ali malo reže i tako topao puding sipati u tanjir. Na puding staviti ohlaženu skuvanu i aromatizovanu krušku i preliteri je toplom cokoladnom glazurom.

Savet

Izuzetno ukusan desert, lep i efektan. Uživajte u svakom zalogaju i istražujte nove ukuse! Prijatno!