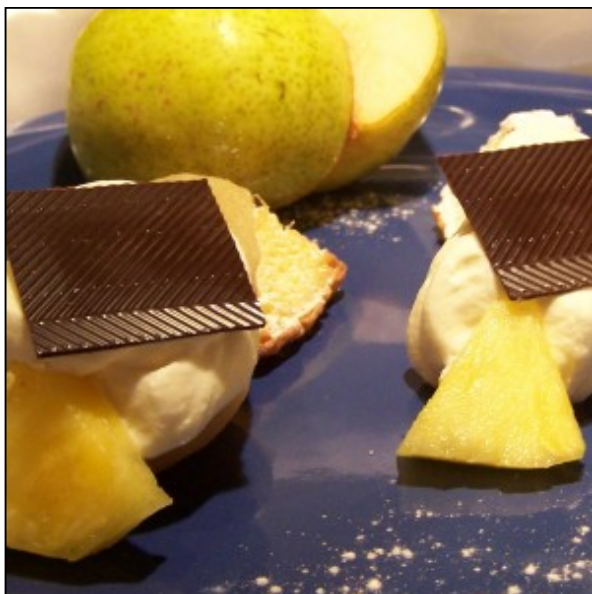




Marinované hrušky v bielom víne s ananásom

Voňavý hruškový koláč pre náročných hostí..

Potrebuje:

80 g	Palmarín
80 g	múka polohrubá
80 g	cukor kryštálový
25 g	cukor práškový
310 g	smotana na šľahanie 33%
205 g	čokoláda biela
	čokoládová dekorácia biela a tmavá
	hruškový kompót
50 g	ananás
2 ks	škoricca celá
	hrebíček
4 ks	vajcia
200 ml	víno biele polosladké

Postup:

Príprava piškótového korpusu:

80 g bielej čokolády rozpustíme, pridáme Palmarín a 25 g práškového cukru a vymiešame. Prilejeme 3 žltka a vymiešame do peny. Nakoniec pridáme tuhý sneh vyšľahaný z 3 bielkov a 80 g kryštálového cukru a polohrubú múku. Naplníme od pripravenej formy koláčikov. Pri nižšej teplote približne 160 - 180 °C pečieme 20 minút.

Príprava marinovanej hrušky:

Použijeme 8 ks polených olúpaných kompótových alebo čerstvých hrušiek, 200 ml bieleho polosladkého vína, 2 ks celej škoricce a hrebíček. Všetko spolu necháme v uzavretej nádobe odležať 24 hodín. Po odležaní prelejeme do hrnca a varíme pokiaľ hrušky nie sú mäkké. Ak použijeme kompótové hrušky, varíme len krátko. Keď sú hrušky dostatočne mäkké, vyberieme ich a necháme vychladnúť.

Príprava bielej čokoládovej peny:

125 g bielej čokolády rozpustíme, pridáme 60 g tekutej smotany. Zvyšných 250 g smotany

NajPečenie

vyšľaháme a primiešame zľahka do čokolády so smotanou.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 - 20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	140 - 160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

Na tanier položíme čokoládový koláčik, marinovanú vychladenú hrušku a nastriekame bielu čokoládovú penu. Pridáme kúsok ananásu a vhodne dozdobíme čokoládou.