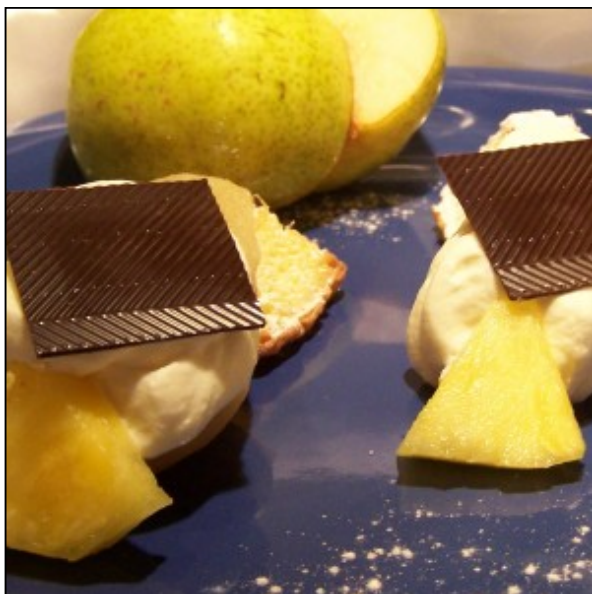


# NajPečenie



## *Marinované hrušky v bielom víne s ananásom*

Voňavý hruškový koláč pre náročných hostí..

### *Potrebuje:*

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

### *Postup:*

Príprava piškótového korpusu:

80 g bielej čokolády rozpustíme, pridáme Palmarin a 25 g práškového cukru a vymiešame. Prilejeme 3 žĺtky 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 škorice 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.

---

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

---

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