

Груші з шоколадним соусом

Легкий та вишуканий, елегантний та неперевершений і надзвичайно смачний десерт який прикрасить Ваш стіл при будь-якій нагоді. Скуштувавши його Ви запам'ятаєте цей смак на довго.

Цей рецепт - яскравий приклад того, як звичайний продукт може трансформуватися у незвичайний десерт. Необхідно лише трішки бажання, і трішки фантазії.

- 6 груш
- 250 мл апельсинового соку
- 125 г білого чи коричневого цукру
- 50 г масла
- паличка кориці
- 150 г чорного шоколаду

Груші помити, почистити. Зі сторони суцвіття, не розрізаючи груші, вийняти серцевину так, щоб хвостик обов'язково залишився.

У каструлі з решти інгредієнтів, окрім шоколаду, зварити сироп. Викласти в нього груші й варити до м'якості 20-25 хв.

Готові груші вийняти на таріль, а сироп продовжувати варити, доки не загусне.

Загустілим сиропом трішки полити груші, а до решти додати подрібнений шоколад і помішуючи розтопити його.

Готовий шоколадний соус налити у посудину для соусу чи молока і подавати до столу з відвареними грушами.

Груші можна подавати в окремих тарілках або на одній загальній. Декором цього вишуканого десерту може слугувати листя м'яти, крихти печива, кориця, декоративний цукор.













