

Десерт із груш

Цей рецепт - яскравий приклад того, як звичайний продукт може трансформуватися в надзвичайний десерт. Потрібно лише бажання і трішки фантазії.

- 6 груш
- 150 мл апельсинового соку
- 125 гр коричневого цукру
- 50 гр масла
- 125 мл води
- потерта цедра з одного апельсина

Груші помити, обчистити. Із сторони суцвіття, не розрізаючи, вийняти серцевину так, щоби залишився хвостик.

У каструлі зварити сироп із решти інгредієнтів. Викласти в нього груші і варити до м'якості 20-25 хв.

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

Охолоджені груші можна подавати цілими чи розрізаними навпіл, поливши утвореним при варенні сиропом. Є безліч варіантів їх оформлення. Подаю лише деякі з них.





