Gruszki w sosie waniliowym

4 porcje 25 min

Składniki

- 400 g soczystych, dojrzałych gruszek
- 60 g cukru
- 600 ml wody
- 1 żółtko
- 1 jajko
- 10 g mąki ziemniaczanej
- 40 g cukru
- 100 ml mleka
- 0,5 laski sproszkowanej wanilii lub cukier waniliowy z prawdziwą wanilią

Przygotowanie

1. Gruszki obrać ze skórki, podzielić na połówki, wydrążyć gniazda z nasionami. Do naczynia głównego wlać 600 ml wody, na misy do gotowania na parze ułożyć gruszki, posypać je cukrem.

   20 min 120°C 2

2. Uparowane gruszki odstawić do wystudzenia.

3. Pozostawić w naczyniu głównym 50 ml syropu z gotowania gruszek, dodać mleko, żółtko, jajko, mąkę, wanilię.

   5 min 90°C 5

4. Ostudzić gotowy sos, zimnym sosem zalać gruszki, przybrać konfiturami z truskawek lub poziomek.