



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 łąski 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.