

# Pošírované hrušky s čokoládou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10h 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 11h 0min , Porce: 4

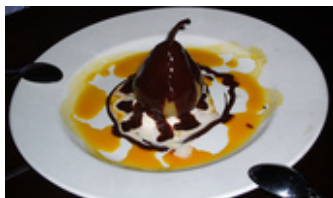
**1509** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/posirovane-hrusky-s-cokoladou>

## Příprava

Hrušky ponecháme celé včetně stopky. Jenom je oloupeme a zespodu vykrojíme jadřince. Vodu smícháme s cukrem, citrónovou šťávou a přivedeme k varu. Přidáme oloupané hrušky, skořici, přikryjeme pokličkou a vaříme 15 minut na mírném plameni. Sundáme z plamene a necháme minimálně 10 hodin odležet ve vzniklém sirupu. Poté hrušky vyjmeme a necháme okapat. Mezitím ve vodní lázni roztopíme čokoládu. Na talíř vlijeme trochu sirupu, doprostřed dáme 1-2 lžičce ušlehané šlehačky a okapanou hrušku. Nakonec hrušku opatrně polijeme roztopenou čokoládou a podáváme.



## Ingredience

- 4 hrušky
- 2 lžičce citrónové šťávy
- 300 g cukru krystalu
- 1 lžička mleté skořice
- 1 l vody
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 250 g čokolády na vaření

## Kategorie

Výjimečný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Dezert