


Печени круши с крем Брюле

Галещ сетивата десерт, който можете да пригответе в последния момент и да оберете оваците на трапезата

4 порции (/дозы)

 Лесно

 up to 60 Min.



Съставки:

Продукти:

- 1 пак. Оригинален пудинг крем Брюле
- 200 г сладкарска сметана (30%-35%)
- 200 мл прясно мляко
- 40 г захар
- 4 бр. круши
- 2 с.л. мед
- 1 ч.л. канела (на прах)
- 50 г орехи (нарязани на дребно)
- 4 ч.л. кафява захар

1 Приготвяне:

Отделете 6 с.л. от прясното мляко в купа. Към него добавете съдържанието на пакетчето пудинг Крем Брюле и захарта и разбъркайте до хомогенна смес. В средно голям съд кипнете млечната сметана и прясното мляко и намалете температурата на средна. Прибавете на струйка пудинга и бъркайте, докато се сгъсти до гладък и гъст крем. Отстранете от огъня и оставете да се охлади, като покрийте с домакинско фолио за свежо съхранение, за да не образува коричка.

- 2 Загрейте предварително фурната до 200°C или 180°C с вентилатор. Покрийте дъното на плитка тава с хартия за печене. Разрежете надлъжно крушите на две половини и с лъжичка за плодове или остър нож почистете от семките, като издълбавате малко кладенче. Подредете в подготвената тава с разрязаната част нагоре и поръсете с мед и канела. Печете 10 мин в предварително загрята до 200°C или 180°C с вентилатор фурна.



- 3 Извадете от фурната и сипете във всяко от кладенчетата от пудинга крем брюле с лъжица за сладолед или супена лъжица. Върнете отново във фурната и печете отново 10 мин. Поръсете с нарязаните орехи и кафява захар и карамелизирайте захарта с кухненска горелка или за 4-5 мин във фурната на горен грил. Поднесете като десерт или с предпочитано ароматно вино.
- 4 Последвайте Мина Ангелова от кулинарния блог [Angellove's Cooking](#) за още оригинални и вкусни десерти. Сладкиши с невероятно въображение може да откриете и в профилите на Мина в [Instagram](#) и [Facebook](#).

