



**Hodí sa k pivám z chuťovej
kategórie
Ťažké a korenisté.**



**Ambasádor
Edelweiss**

Zapečená hruška s vôňou bazového kvetu, orechovou plnkou a šípkovou omáčkou

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Hruška, 2 ks
- Cukor kryštál, 2 + 4 PL
- Bažant Radler
- Citrón-Baza-Mäta, 400 ml
- Badián, 1 ks
- Vlašské orechy mleté, 120 g
- Maslo, 1 PL
- Mlieko, 50 ml
- Cukor práškový na posypanie
- Šípkový lekvár, 4 PL
- Šípky sušené /môžeme vynechať/, 10 ks

POSTUP

1. Hrušky ošúpeme, prekrájime na polovice a vyberieme jaderníky.
2. Varíme v pive Bažant Radler so 4 lyžicami hnedého cukru a celým badianom 15 minút alebo až kým nie sú mäkké.
3. Orechy krátko opečieme na masle s 2 PL hnedého cukru, zalievame postupne mliekom až uvaríme hustú plnku.
4. Naplníme hrušky, posypeme práškovým cukrom a zapečieme v rúre zapnutej len na vrchný ohrev, kým cukor neskaramelizuje.
5. Medzitým prevaríme v 200 ml tekutiny, v ktorej sa varili hrušky, sušené šípky a zredukujeme na 2/3 množstva. Precedíme a rozvaríme so šípkovým lekvárom na hustotu omáčky.
6. Do pripravenej omáčky naservírujeme zapečenú hrušku a podávame.