

Pere umplute



Usor

Ingrediente:

4 pere moi
125 ml (1/8 l) apă
250 ml (1/4 l) Vin alb
60 g zahăr
1 lingură unt
4 cupe de înghețată de vanilie Dr. Oetker
4 cupe de înghețată de ciocolată Dr. Oetker

Mod de preparare:

Se spală perele, se lasă la uscat, se taie pe din două, se îndepărtează sâmburii și se formează o scobitură.

Se încălzesc într-o oală apa, vinul, zahărul și untul, se adaugă jumătățile de pere și se pun la foc timp de 6 minute. Se scot perele și se lasă la răcit.

Se umplu jumătățile de pere cu câte două cupe de înghețată (una de vanilie și una de ciocolată) după care se ornează cu sos de ciocolată.

Timp de preparare: 35 minute

Sugestie: Dacă se dorește se pot orna cu bucățele de ciocolată și fistic mărunțit.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro