

## Pere în sos caramel



Usor

### Ingrediente:

4 pere  
50 g unt topit  
1 vârf de cuțit de unt pentru caramel  
4-5 linguri de zahăr, pline cu vârf  
100 g smântână  
1 plic Zahăr vanilinat Dr. Oetker

### Mod de preparare:

Se spală perele, se decojesc, se taie pe jumătate și se scot sâmburii. Untul topit se pune în formă, lângă se așează jumătățile de pere și se introduce la cuptor.

Cuptor	cu	încălzire	sus-jos:	200°C	(preîncălzit)
Cuptor	cu	sufly de	aer cald:	180°C	(preîncălzit)
Cutor	cu	gaz:	treapta	4	(preîncălzit)

Timp de coacere: 20 minute

Cu puțin timp înainte de a le scoate din cuptor, se pun într-o oală la topit, un vârf de cuțit cu unt și zahărul. Atenție! nu amestecați până ce zahărul nu s-a topit (a devenit maroniu), apoi se pune peste pere. Smântâna se bate bine cu zahărul vanilinat și se servește peste pere.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)