

## Карпаччо из груши с муссом

Автор: Jaxa

07.08.2010 19:40 - Обновлено 03.11.2010 18:17

---



Карпаччо из груши можно подать не только с ванильным, а с шоколадным муссом

### Требуемые ингредиенты

- 1 пакетик ванильного мусса
- 1ст.молока
- 4 спелые груши
- 6ст.л. красного портвейна или яблочного сока.

Приготовить ванильный мусс по указаниям на упаковке и поставить в холодильник на 2ч. Груши разрезать вдоль на половинки. Удалить сердцевину. Нарезать груши в длину очень тонкими ломтиками, разложить на 4 тарелки и полить каждую порцию 1ст.л.портвейна.

Из мусса о формовать с помощью ложки 8 шариков и разложить поверх ломтиков груши. Полить оставшимся портвейном.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{comments on}