

## Груши со взбитыми сливками

Автор: Jaxa

12.03.2011 07:17 -

---



Очень вкусно.

### Требуемые ингредиенты

- Груши со взбитыми сливками
- Груши 600г
- сливки густые или сметана 360г
- сахарная пудра 180г
- сахар 60г
- миндаль (ядра) 120г
- кислота лимонная на кончике ножа

Груши моют, нарезают пополам, удаляют семена и варят 10 минут в воде с добавлением сахара и лимонной кислоты. Охлаждают. Ядра миндаля ошпаривают и очищают от кожицы, затем жарят и мелко рубят.

Сливки или сметану взбивают до устойчивой пены, добавляют сахарную пудру и часть жареного миндаля, осторожно перемешивают.

Груши укладывают на десертную тарелку срезом вверх, украшают взбитыми сливками или сметаной и посыпают рубленным жареным миндалем.

Время приготовления 30 минут.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

## Груши со взбитыми сливками

Автор: Jaxa

12.03.2011 07:17 -

---

{jcomments on}