



Шоколадный десерт с грушами

Çikolatalı Armut Tatlısı



4 груши
8 ст.л. сахара
85 гр. темного шоколада
1,5 ст.л. слив. масла

- # Груши почистить разрезать вертикально на 2 части, очистить от семечек.
- # В каждую половину в серединку положить по 1 ст.л. сахара и разместить груши в пакете для духовки. Пакет плотно закрыть, и сделать в трех местах ножом надрезы.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, готовить 25 минут.
- # В небольшую кастрюльку положить шоколад и слив. масло, растопить на очень медленном огне постоянно помешивая.
- # Приготовленные груши по две половинки выложить на тарелки.
- # Сверху полить растопленным шоколадом. Подавать остывшим.

Шоколад застывает, поэтому десерт рекомендуется сразу раскладывать по порционным тарелочкам, чтобы не портить внешний вид.