

Desert rapid din chec si pere



Acest desert rapid din chec si pere va poate salva reputatia de bucatar amator daca va treziti, pe neasteptate, cu niste musafiri infometati! ☐ Si pe langa asta reprezinta si un mod ideal de a transforma un chec nu prea reusit sau facut de ceva timp, si deci cam uscat si neatractor, intr-un desert minunat. Puteti folosi si briose, taiate pe jumatate, sau felii de cozonac.

Eu acum am folosit reteta asta: **Chec simplu**, dar nu l-am mai marmorat ci l-am facut in intregime cu cacao.

Ingrediente:

Chec si umplutura:

- 1 chec cu cacao (cca 300 g)
- 4 pere

- 200 g branza de vaci
- 2 linguri zahar pudra
- 2 linguri rom

Sirop:

- 200 ml apa
- 180 g zahar
- 1 baton de vanilie
- 3-4 cuisoare
- scortisoara

Mod de preparare:

Eu am folosit pere din gradina, dar voi daca va grabiti puteti folosi pere din compot.



Pentru sirop, puneti apa si zaharul intr-un vas impreuna cu batonul de vanilie, taiat in doua (il puteti inlocui cu zahar vanilinat Bourbon, un pliculet) si cuisoarele (care mie-mi plac foarte mult

in prajituri dar Cipi le uraste :D...asa ca portia mea e fara
cuisoare). Lasati vasul pe foc mic, fara sa amestecati, pana cand
zaharul se dizolva. Adaugati perele curatate de coaja (eu n-am mai
avut chef, prea muream de cald ☹ ...si oricum erau bio) si taiate
sferturi.



Mariti flacara si fierbeti timp de 10-12 minute, pana cand siropul
se leaga si perele se inmoaie. Daca este nevoie mai adaugati o
cantitate mica de apa. Perele mele, fiind din gradina si cam
necoapte, au necesitat mai mult timp de fierbere. Aici se perpelesc
de zor :))



Priviti cat de frumoase s-au facut ☐



Umplutura:

Amestecati bine branza de vaci cu zaharul pudra si romul:



Taiati checul in patru si asezati feliile pe farfurii. Pe fiecare felie de chec asezati o cantitate de branza de vaci, deasupra puneti felii de pere si apoi stropiti cu sirop. Presarati un praf de cardamom sau scortisoara si serviti:



Laura Sava

Rapid si gustos!!!



S-aveti pofta!!! ☐



Laura Sava