



## JERNEJ KITCHEN

# PEČENE HRUŠKE S ČOKOLADO V VLEČENEM TESTU

*Pečene hruške s čokolado v vlečenem testom so ena tistih sladic, ko si rečeš: še, še, še in joj, zakaj jih je tako hitro zmanjkalo.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

### PEČENE HRUŠKE S ČOKOLADO V VLEČENEM TESTU

#### 1 [Preprosto vlečeno testo](#)

20 g stopljenega masla

40 g sladkorja

4 hruške (viljamovke)

50 ml belega vina

80 g medu

2 klinčka

1 čajna žlička vanilijeve arome (ali 1/2 praznega vaniljevega stroka)

100 g temne čokolade (med 60% - 70% delcev kakava)

50 g olupljenih mandljev

20 g masla

50 g [Enostavna Vanilijeva omaka](#)

#### TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

[posodice za peko \(9cm premer\)](#)

kozica

manjši pekač

#### VLEČENO TESTO

V kolikor uporabljate recept za najino vlečeno testo, preprosto kliknite na sestavino na levi in pripravite vlečeno testo. V kolikor pa boste uporabili vlečeno testo iz trgovine, potrebujete približno 2 lista. Razvlečeno vlečeno testo razrežemo na štiri liste velikosti približno 20 cm x 30 cm. Vsak list vlečenega testa nežno premažemo s stopljenim maslom in posujemo s sladkorjem. Nato list obrnemo in premažemo še na drugi strani z maslom ter posujemo s sladkorjem.

#### VLEČENO TESTO DAMO V POSODICE

Vlečeno testo prestavimo v poljubno ognjevarno posodo ali mini pekač s približno 9 cm premera (primer katere midva uporabljava med pripomočki). Testo položimo na sredino posode (kot na fotografijah), v sredini ga dobro potisnemo ob dno posode, robove pa dekorativno, a rahlo zavihnemo, tako da gledajo čez rob in naredimo čim več "volančkov". Postavimo na stran do nadaljne uporabe.

#### NASVET

[Medtem ko vlečeno testo v posodica](#)h počiva, se suši in posledično bo bolj hrustljivo.

#### OLUPIMO HRUŠKE IN PEČEMO

Hruške olupimo in od spodaj izdolbemo sredico. V kozico vlijemo vino in med. Premešamo ter pristavimo na srednje močan ogenj. Dodamo klinčke in vaniljo. Kuhamo približno 5 minut, da alkohol izpari. Hruške postavimo v manjši pekač, jih prelijemo z vinsko mešanico ter postavimo v pečico, kjer jih pečemo 15 minut pri 190 °C.

STOPIMO ČOKOLADO IN PRIPRAVIMO ČOKOLADNO POLNILO

Čokolado stopimo in mandlje drobno sesekljam. K stopljeni čokoladi primešamo 50 ml mlačne vode in na kocke narezano maslo. Dobro premešamo in dodamo še vaniljevo omako in sesekljane mandlje, premešamo. Postavimo v hladilnik za 30 minut ali za 15 minut v zamrzovalnik, da se čokolada strdi (tako bomo lažje napolnili hruške s čokolado).

#### PUSTIMO, DA SE HRUŠKE OHLADIJO

Hruške vzamemo iz pečice in pustimo, da se ohladijo na sobno temperaturo. Temperaturo pečice pa povečamo na 220 °C.

#### SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Vsako hruško napolnimo s čokoladnim polnilom, prav tako pa dodamo žličko čokoladnega polnina v osrednji prostor našega vlečenega testa. Hruško položimo na čokoladno polnilo v testu in postavimo v pečico. Pečemo 15 minut pri 220 °C ali pri 200 °C v ventilatorski pečici. Polnjene pečene hruške s čokolado v vlečenem testu vzamemo iz pečice, počakamo, da se nekoliko ohladijo, nato pa jih še tople postrežemo. Poljubno polijemo z žličko [domače vaniljeve omake](#). Naj tekne, dober tek.