



Vanilijevi skutni cmoki z vloženimi hruškami

⌚ 45–60 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za vanilijeve skutne cmoke

250 g	Skute (20 % maščobe)
1 kos.	Jajce
1 kos.	Jajčni rumenjaki
40 g	Stopljenega masla
90 g	Belih krušnih drobtin
1 žlička	Koruznega škroba
125 g	Masla
150 g	Belih krušnih drobtin
1 žlica	♦ Bourbon vaniljev sladkor v prahu
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Za hruške s kardamomom

2 kos.	Hruške
1 žlica	Koruznega škroba
250 ml	Hruškovega soka
2 žlici	Medu
0.5 žličke	♦ Kardamom mleti
2 kos.	♦ Klinčki celi
1 kos.	♦ Bourbon vanilija cela

- 1 Za skutne cmoke zmešajte vse sestavine v gladko maso, pokrijte in za približno 2 uri postavite v hladilnik.
- 2 Medtem olupite hruške, jim odstranite sredico in jih narežite na krhle.
- 3 Vanilijev strok postrgajte ter dodajte vaniljevo sredico in klinčke v hruškov sok. Zavrite.
- 4 Vmešajte med in kardamom ter pustite, da kratek čas vre. Proti koncu odstranite vanilijev strok in klinčke.
- 5 Koruzni škrob zmešajte z malo hladne vode in z njim rahlo zgostite hruškov sok. Na koncu dajte krhle hrušk v sok in odstavite lonec z ognja.
- 6 Testo oblikujte v srednje velike cmoke in približno 20 minut počasi kuhajte v sladkani vodi.
- 7 Medtem v ponvi stopite preostalo maslo in dodajte krušne drobtine.
- 8 Skuhane cmoke na hitro odcedite in jih povaljajte v maslenih drobtinah.
- 9 Postrezite s hruškami in posujte s sladkorjem v prahu.

