Vanilijevi skutni cmoki z vloženimi hruškami



45–60 Min

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

Za vanilijeve skutne cmoke

250 g	Skute (20 % maščobe)
1 kos.	Jajce
1 kos.	Jajčni rumenjak
40 g	Stopljenega masla
90 g	Belih krušnih drobtin
1 žlička	Koruznega škroba
125 g	Masla
150 g	Belih krušnih drobtin
1 žlica	Bourbon vanilijev 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

Priprava

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 krhlje.
3. Vanilijev strok postrgajte ter dodajte vanilijevo 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 krhlje 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.