Błękitna Helena

Składniki

- likier curacao
- 2.5 szklanki woda
- 2 łyżki syrop curacao
- 2 łyżki sok z cytryny
- 1 łyżka cukier do smaku
- 2 łyżki ulubione dodatki: bita śmietana, lody, krem
- 5 szt. ulubione owoce do dekoracji
- 1 szt. opcjonalnie niebieski barwnik
- 4 szt. gruszki
- 1 tabliczka ciemna czekolada min 60 %

Sposób przygotowania

Gruszki obieramy zostawiając ogonek, od spodu wycinamy gniazda nasienne. Do rondelka wlewamy wodę tyle, aby gruszki były zakryte. Dodajemy sok z cytryny, syrop curacao i cukier do smaku. Opcjonalnie możemy dodać barwnik niebieski, co ja uczyniłam chcąc uzyskać większą głębię koloru ;).Doprowadzamy do wrzenia i czekamy, aż rozpuści się cukier. Następnie do tak przygotowanego syropu wstawiamy nasze gruszki. Gotujemy na średnim ogniu, aż zrobią się szkliste i nabiorą pięknego niebieskiego koloru.Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej.Do kieliszków/pucharków wstawiamy wystudzone gruszki, polewamy je likierem (według własnego gustu) ok. 1-2 łyżek. Gruszkę polewamy rozpuszczoną czekoladą i obok układamy porcję ulubionego dodatku (bita śmietana, lody, krem). Dekorujemy ulubionymi owocami.Mi pozostaje życzyć wszystkim tylko smacznego ;).