



Dvoubarevný pohár s hruškou a domácí granolou

4 porce    snadná příprava  do 45 minut



- 1 V míse důkladně smícháme všechny suroviny na granolu. Plech vyložíme papírem na pečení a směs na něj vysypeme. Vložíme do předehřáté trouby a zapékáme, dokud směs nezkarameлізуje.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 2 Granolu necháme zchladnout.
- 3 Hrušky oloupeme, vykrojíme jádřince a nakrájíme na malé kousky.
- 4 Čokoládový i vanilkový pudink uvaříme podle návodu na obalu, ale pouze se 400 ml mléka a 2 PL cukru. Po odstavení do světlého krému ještě za horka nalámeme bílou čokoládu a důkladně rozmícháme. Za občasného zamíchání necháme oba pudinky vychladnout.
- 5 Do misek střídavě vrstevíme domácí granolu, tmavý a světlý krém a hrušky. Na závěr ozdobíme zbývající granolou a hoblinkami bílé čokolády, které nastroháme pomocí škrabky na brambory.

Přísady::

Na domácí granolu:

1 sklenice ovesné vločky
0,5 sklenice ořechy nasekané a semínka (např. lískové a vlašské ořechy, slunečnicová semínka)
2 PL agávový sirup
1 PL olej
1 PL cukr třtinový
sůl

Na tmavý krém:

400 ml mléko plnotučné
1 balíček Premium Pudink Hořká čokoláda Dr. Oetker
2 PL cukr krystal

Na bílý krém:

400 ml mléko plnotučné
1 balíček Premium Pudink Pravá Vanilka smetanová Dr. Oetker
2 PL cukr krystal
80 g čokoláda bílá

Na ozdobení:

2 ks hruška (ideálně kyselejší)
20 g čokoláda bílá

Ještě potřebujeme:

4 ks skleněné poháry
papír na pečení
škrabka na brambory





Tip:

- Nakrájené hrušky můžeme před použitím krátce povařit s 1 dl bílého sladkého vína ochuceného hřebíčky.
- Dezert můžeme ozdobit šlehačkou.

