



## ГРУША НА ДЕСЕРТ

Такой спонтанный десерт получился у меня, когда на глаза попалось несколько не очень презентабельных груш в нашей корзине с фруктами. Мы с детьми любим более твердые сорта, а эти несколько мягких желтых плода, не привлекли ничье внимание и уже доживали свой век на дне фруктовой корзины.

Еще под рукой оказался "Маскарпоне"... У меня есть несколько продуктов, которые я всегда покупаю впрок, когда попадаю в магазин "Метро". Среди них большая упаковка "Маскарпоне" от фирмы Ногеса. Ее намного выгоднее покупать, чем малюсенькие в супермаркетах города, и я покупаю всегда, понимая, что обязательно из него что-то смастерю!

И вот, отличный "ленивый" и легкий десерт!

### Понадобится:

груши любого сорта - по одной на порцию  
сыр маскарпоне - по 100 граммов на каждую грушу  
сахар - 1 чайная ложка на каждые 100 граммов маскарпоне  
(можно меньше)  
жидкий мед - 100 граммов  
любые орехи - 2 столовые ложки

## Приготовление:

Груши помой, разрежь пополам и удали маленькой десертной ложкой сердцевину.

Маскарпоне взбей венчиком с сахаром.

Мед разогрей на сковороде, уложи груши разрезом вниз и дай им несколько минут томиться в меде на маленьком огне.

Следи, чтобы мед не начал гореть... Время будет зависеть от сорта груши. Более твердые груши нужно будет подержать подольше, тогда и меда нужно будет больше. Можно также мед заменить карамелью (растопить сахар в воде).

Груши выложи на тарелку, в сердцевинки уложи маскарпоне, посыпь рубленными орешками и полей медом.