# Deser czekoladowo-gruszkowy

czas przygotowania: 20 min

poziom trudności: łatwy

## Składniki

- Gruszki - 2 sztuki
- Budyń czekoladowy Gellwe - 1 torebka
- Mleko - 500 ml
- Cukier - 2 łyżki
- Cukier wanilinowy Gellwe - 1 torebka 15 g
- Miód lipowy lub akacjowy - 2 łyżki
- Cynamon mielony - wedle uznania

## Sposób przygotowania

1. Budyń czekoladowy Gellwe przygotuj według przepisu na opakowaniu i przelej do szklanych pucharków.
2. Umyte gruszki obierz, podziel na połówki i wyjmij gniazda nasienne. Następnie podziel na cząstki.
3. Na patelni rozgrzej miód z dodatkiem cynamonu i cukru wanilinowego Gellwe. Włóż gruszki i smaż do momentu uzyskania złotego koloru.
4. Ciepłe gruszki ułóż dekoracyjnie na budyniu. Możesz udekorować listkami świeżej mięty.
5. Smacznego!

# Produkty Gellwe użyte w przepisie
# Deser czekoladowo-gruszkowy

## Budyń czekoladowy

Budyń o smaku czekoladowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 45g

## Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g