

## PERAS ASADAS CON MOUSSE LIGERA DE TOFFE Y SALSA DE CHOCOLATE



### INGREDIENTES

#### PERAS ASADAS:

6 peras de agua  
½ copita de aguardiente  
Mantequilla  
Azúcar moreno

#### MOUSSE DE TOFFE:

100 g azúcar  
240 g nata  
Vainilla y cardamomo

#### SALSA DE CHOCOLATE:

80 g chocolate negro  
75 g agua  
30 g azúcar  
1 cucharadita de canela

## **MODO DE HACERLO**

### **PERAS ASADAS:**

Pelar las peras, partir en cuartos y quitar el corazón. Tostar la mantequilla en una sartén y poner las peras hasta dorar. Añadir unas cucharadas de azúcar moreno y dejar que se caramelicen. Poner en una fuente de horno, regar con el aguardiente y asar a 180° hasta que estén tiernas.

### **MOUSSE DE TOFFE:**

Hacer un caramelo con el azúcar y un poco de agua. Poner la nata caliente aromatizada con la vainilla y el cardamomo. Cocer hasta que espese y enfriar. Semimontar.

### **SALSA DE CHOCOLATE:**

Calentar el agua con el azúcar y la canela. Verter el almíbar sobre el chocolate y fundir. Colocar las peras sobre un poco de mousse de toffee y bañar con la salsa de chocolate.

## **VARIANTES**

Este postre se puede hacer con otras frutas de carne firme: manzanas, melocotones, plátanos, membrillos, mangos, ...

## **CONSERVACIÓN**

Las peras asadas se pueden guardar en la nevera 2 ó 3 días.

Las salsas aguantan en la nevera hasta 1 semana.

No admite congelación.