

Voće

[Poslastica od suvih kajsija](#)

[Smokve u medu i vinu](#)

[Voće u sirupu od crnog vina](#)

[Karamelizovane banane sa rumom](#)

Poslastica od suvih kajsija

Ovo je poslastica iz Poljske, zgodna za zimu.

Sastojci

- 200g osušenih kajsija, sitno iseckanih
- 45ml vode
- 50g šećera
- 50g seckanih badema
- 50g kandirane narandžine kore
- šećer u prahu
- šlag
- cimet za ukras

Priprema

Kajsije i vodu stavite u šerpu sa debelim dnom. Poklopite i kuvajte oko 20 minuta - da se formira gusta pasta. Dodajte šećer i kuvajte još 10 minuta, dok ne postane suvo. Sklonite sa vatre i dodajte bademe i narandžinu koru. Oblikujte u rolat debljine oko 5cm na papiru koji ste posuli šećerom u prahu. Ostavite da se suši bar 3 sata na hladnom mestu. Isecite na kolutove i poslužite sa šlagom i cimetom.

Smokve u medu i vinu

Ovo je recept iz Grčke kuhinje.

Sastojci

- 450ml suvog belog vina
- 75g meda
- 50g šećera
- 1 mala pomorandža
- 8 celih karanfilića
- 450g svežih smokava
- 1 štapić cimeta
- listovi nane za ukras

Za krem

- 300ml slatke pavlake za šlag
- 1 šipka vanile
- 1 kašičica šećera

Priprema

Vino, med i šećer stavite u posudu sa debelim dnom i grejte dok se šećer ne rastvori. Izbockajte pomorandžu karanfilićima i dodajte je sirupu, zajedno sa smokvama i cimetom. Poklopite i kuvajte na vrlo tihoj vatri 5-10 minuta da smokve omekšaju. Prebacite u posudu za serviranje i ostavite da se ohladi.

U malu šerpicu stavite 150ml pavlake i dodajte vanilu. Zagrejte skoro do ključanja i ostavite da se ohladi i upije miris. Dovoljno je 30 minuta. Izvadite vanilu i pomešajte sa ostatkom pavlake i šećerom. Malo ulupajte i prebacite u posudu za serviranje. Uživajte!

Voće u sirupu od crnog vina

Sastojci

- 100g šećera
- 150ml crnog vina
- 2 zrele breskve
- 2 zrele nektarine
- 400g jagoda
- listovi nane za ukras

Priprema

Stavite šećer u tiganj, dodajte 300ml vode i vino i zagrejte do ključanja, da se šećer rastvori. Kuvajte još 5 minuta i sipajte u činiju da se ohladi. Isecite breskve i nektarine i dodajte ih u sirup. Kad se potpuno ohladi, isecite jagode na pola i dodajte i njih. Dobro promešajte i ukrasite listovima nane.

Karamelizovane banane sa rumom

Još jedna poslastica od voća, sa pudingom od vanile i čokoladom.

Sastojci

- 4 banane
- šolja šećera
- čaša meda
- trećina maslaca
- 4 kašike ruma

- 1 puding od vanile
- mleko potrebno za kuvanje pudinga
- par štangli čokolade za kuvanje

Priprema

Skuvajte puding i ostavite da se prohladi. Isecite banane, svaku na pet-šest delova. U tiganj stavite maslac, banane, med i šećer i zagrevajte na vatri srednje jačine dok ne karamelizuje. Kad počne da menja boju, dodajte rum. Boja će se menjati od žute, preko zlatne do svetlo braon. Onda skinite s vatre.

Podelite masu na četiri posude (idealne su čaše sa postoljem) i prelijte pudingom.

Istopite čokoladu na tiho u kockici maslaca i samo ovlaš u tankom mlazu prelijte desert. Prijatno!