

Indbagt gorgonzola m. pærer

Mandag 7. januar 2013

Ingredienser

2 plader butterdej eller rulle

200 gram gorgonzola

1 æg til pensling

4 ikke for store pærer

4 dl. vand

250 gram sukker

Lidt portvin

Fremgangsmåde.

Pærerne skrælles halveres og kernehuset tages ud.

Vand, sukker koges op sammen med portvinen .

Pærerne kommes i og koges til de er møre ca.8-10 minutter. De må ikke være smattede.

Når pærerne er møre tages de op, og lagen får lov at koge ind til det bliver lidt sirupsagtigt.

Butterdejen skæres ud i ca.10-12 cm firkanter gorgonzolaen lægges på den ene halvdel, kanten pensles med sammenpisket æg,den anden foldes over i trekant eller firkant.

Luk den rundt i kanten med en gaffel.

Pensl den med sammenpisket æg.

Bag dem 20-25 minutter v. 200 grader.

Server den indbagt butterdej på en tallerken med pæren og lidt af den indkogte saft dryppet på tallerkenen.