

Bagte pærer mandelflager og vaniljeis

Mandag 8. Oktober 2018

Ingredienser

6 pærer
100 gr. marcipan
3 æggehvide
3 spsk. Sukker
50 gr. mandelflager

vaniljeis

Fremgangsmåde.

Halver pærene og fjern kernehuset med en teske.

Rør marcipan, sukker og æggehvide sammen.

Læg pærene i et ildfast fad. Kom marcipanmassen i hvor kernehuset var.

Drys med mandlerne og bag dem 15 min. ved 200 gr. Pærene skal være møre.

Serveres lune med en kugle vaniljeis eller flødeskum.