

Bagt pære med mandel og vaniljeis

Mandag 16. november 2015

Ingredienser

4 pærer
60 gr. marcipan
2 æggehvide
2 spsk. Sukker
20 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.
Serveres lune med en kugle vaniljeis