

Bagt pære med mandel og vaniljeis

Mandag 17.januar 2022

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