

Pærer belle Helene

Mandag 23.september 2024

Ingredienser

4 pærer

1 vaniljestang

200 gr. sukker

1 liter vand

1 citron, saften herfra

Chokolade sauce

1,50 dl piskefløde

125 gr. mørk chokolade, grofthakket

Til servering

½ l. liter vaniljeis

25 gr. mandler, ristede og
finthakkede

Skræl pærene og fjern blomst og kernehus fra bunden af pæren. Det gøres nemmest med en kartoffelskræller eller et melonjern, der stikkes ind i bunden og vrides rundt en omgang, så kernehuset kan trækkes ud. Skær blomsten af med et lige snit, så pærene kan stå pænt på en tallerken uden at vippe.

Skær vaniljestangen igennem på langs, skrab forsigtigt kornene ud med en kniv og fordel dem i sukkeret. Kom vand, sukker, vaniljekorn, citronsaft og den tomme vaniljestang i en gryde.

Kog op og kom pærene i gryden. Skru ned for varmen, så det blot simrer svagt, og lad pærene simre i lagen i 15-20 minutter afhængigt af størrelsen.

Sluk for varmen og lad pærene ligge i lagen, til de er kølet helt af.

Chokoladesauce

Varm fløden op til lige under kogepunktet og tag den af varmen. Vend chokoladen i og rør, til det er helt ensartet og jævnt.

Servering

Anret en pære på hver tallerken. Læg en kugle vaniljeis ved siden af og dryp lidt chokoladesauce over. Drys til sidst med hakkede mandler og server straks.