

Bagte pærer med nødder og chokoladecreme

Mandag 28. oktober 2019

Ingredienser

6 pærer
4 spsk. Smør
150 gr. Hasselnødder
150 gr. Mørk chokolade
3½ dl. piskefløde

Fremgangsmåde

Skræl pærerne, og skær dem flade i bunden. Smelt smør i en gryde, og hak nødderne i en minihakker.

Pensl pærerne med smeltet smør, og tril dem i nødderne.

Sæt pærerne på en bageplade beklædt med bagepapir, og bag dem i en 225° varm ovn i ca. 30 minutter, til nødderne er lysebrune, og pærerne er møre.

Hak chokoladen groft, og smelt den over vandbad. Pisk fløden til blødt skum i en skål, og vend hurtigt flødeskummet med den varme chokolade.

Lad cremen stå på køl, indtil den skal serveres.

Anret chokoladecremen i 6 skåle, sæt en bagt pære i hver, og servér.

Pæren skal være let afkølet ellers smelter fløden