

DESSERT

Pærer belle Hélène.

Ingredienser:

- 4 stk. Pærer gerne store og ikke for modne
- 8 dl. Vand
- 2 dl. Sukker
- 1 stg. Vanilje
- ½ stk Citron (saften)

Chokoladesauce:

- ½ dl. Piskefløde
- 100 gr. Chokolade (mørk)
- 25 gr. Pomeransskal
- ½ dl. Vand

Desuden.

- ½ ltr. Vanilje el. nougatis
- 2 dl. Piskefløde

Antal personer: 4

Fremgangsmåde: Skræl pærerne, halver dem så stilken sidder på den ene halvdel, fjern kernehus.

Flæk vaniljestangen og skrab kornene godt af, (bland med en tsk. sukker). Bring vand, sukker, vaniljekorn og stangen, samt citronsaften i kog. Lad det simre et par minutter og kom de halve pærer i lagen. Lad dem småsnurre til de er næsten møre, kog ikke for meget, for så får du grød ud af det. Når de er næsten møre, sluk for varmen, tag gryden af pladen og lad pærerne køle af i lagen.

Hak chokoladen, kog fløde og vand op. Kom chokoladen og den finthakkede pomeransskal i og sluk for varmen. Rør i det til chokoladen er smeltet. Chokoladesaucen skal serveres lun.

Pisk fløden til skum, tag pærerne op af lagen. Anret på en isassiet med en skive is, ½ pære ovenpå, pæren med stilk sættes ved siden med stilken opad, hæld chokoladesaucen over og pynt med en klat flødeskum.