

Stegte pærer m/ kokos yoghurt, passions frugt

1/2 stk pære pr person

175 gr sukker

50 gr smør

1 dl piskefløde

4 dl græsk yoghurt

1 dåse kokos fløde

4 stk passions frugt

2 spk hakket mynthe

2 spsk honning

1/2 tsk vanillie pulver

Skræl pærer og del dem i kvarte stykker tag kernehus ud.

Smelt sukker på en pande til det er gyldent, rør smøret i, steg pære stykkerne under meget svag varme tages op i et fad.

Tilsæt piskefløde under omrøring og lad det simre til gylden karamel, hæld karamellen saucen over pærene og lad det trække.

Skær passions frugt over og tag kødet ud.

Pisk yoghurt og kokos fløde, honning og vanillie tykt sammen, tilsæt passions frugt kød og vend mynthe i, kommes op i portionsforme og sættes på frost i 1 1/2 time.