

The kogte pærer med salt karamel og frossen mynthecreme

1 stk pærer pr person
3 spk the
150 gr sukker
3/4 l vand

Karamel

150 gr sukker
1/2 dl glykose
1 dl piskefløde
1 tsk meldon salt
50 gr smør

Mynthe creme

2 stk æggeblommer
1 stk vanilie stang
75 gr sukker
1/2 bdt mynthe
2 dl creme fraiche
2 dl græsk yoghurt

Pærer. Kog vand the og sukker sammen, skræl pærer, del dem i halve, koges til de er møre. Lad pærene trække i væden til de skal bruges, ved servering skæres pærene ud i skivet

Karamel. Smelt sukker og glukose i en gryde til det er gyldent, tilsæt piskefløde koges ned til det er jævnt, kom salt i, rør smørret i og afkøles

Mynthe creme. Pisk æggeblommer med vaniljekorn og sukker til det er skum, blend myntheblade i æggemassen.

Rør creme fraiche og yoghurt i forsigtigt. Kommes i portions forme og sættes i fryseren.