

Pæretærte m/chokoladecreme

3 stk. pærer
½ l æblejuice
1 dl. Vand
100 gr. sukker
½ stk. citron
1 stk. kanelstang

200 gr. mørk chokolade
3 dl. Piskefløde
2 stk. æggeblommer

Butterdej

lage fra pærer
2 dl. Piskefløde

Skræl pærer og skær dem i kvarte.

Kog juice, vand, sukker og kanelstang.

Tilsæt citron i skiver.

Kog pærerne møre og tag dem op.

Lad dem dryppe af.

Kog lagen ned til det er sirup.

Sigt lagen og afkøl den.

Pisk 2 dl. Piskefløde og vend lagen heri.

(Hemp)

Rul butterdejen ud.

Kommes i smurte portionsforme - stikkes med en gaffel.

Bages sprøde ved 200 o i ovnen.

Tages ud og afkøles.

Hak chokolanden fint - smeltes i fløden over svag varme.

Røres i til chokoladen er smeltes.

Pisk æggeblommerne i og lade det køle af.

Skær pærerne i både.

Læg nogle både i tærtbunden og kom chokoladecreme på.

Pynt med pærerskiver på toppen og kom creme ved.