

Pærer m/ chokolade, vaniljecreme og knuste mandler

1 stk pære pr person
3-4 dl vand
200 gr sukker
1 stk citron/saft

4 stk pasteuriseret æggeblommer
100 gr sukker
1 stk vaniljestang
2 dl piskefløde
2 blade husblas

Chokoladecreme
200 gr mørk chokolade
2 stk æg
100 gr sukker
100 gr smør
Vaniljecreme

100 gr smuttede mandler
75 gr sukker
1 citron/skal
1 spk hakket mynthe

Pærerne skrælles og kommes op i en gryde med vand, sukker og citronsaft, pocheres nænsomt til de er møre, køles af. Pærerne skæres ud i 3 stk og kernehuset fjernes.

Chokoladecreme

Æg og sukker piskes op under lav varme i en gryde, når den er luftig tilsættes hakket chokolade, piskes i. Cremen køles af til stue temperatur, blandes med blødt smør, sættes på køl.

Creme

Sæt husblas i blød, pisk æggeblommer, sukker og vaniljekorn til en luftig masse, gør det samme med fløden.

Smelt husblas over vandbad, vendes i æggemassen, vend fløden i æggemassen uden at piske. Cremen sættes på køl.

Mandler

Sukkeret karamelliseres på en tør pande tilsæt mandlerne og vendes, kommes op på bagepapir og afkøles, hakkes fint smages til med citronskal og hakket mynthe.