



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. februar 2014

Dessert

Dronningepærer



Ingredienser:

1 pære pr. person, blandet solbærsaft, marcipan, vaniljeis.

Blomsten skæres af pæren, så den kan stå oprejst. Med et kærnehusjern udstikkes kærnehuset, **men ikke helt igennem.**

Pæren skrælles 3/4 op og stilken skal forblive på.

Imens bringes solbærsaften i kog, og pærerne stilles lodret i saften og simrer - ikke koger - i ca. 10 minutter.

Pærerne tages op og stilles til afkøling.

Med kærnehusjernet udstikkes en stang marcipan, som forsigtigt trykkes op i hullet.

Isen blendes med stavblender og stilles i fryser.

Før servering anrettes isen som bund på en asiet og ovenpå stilles pæren.