



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. oktober 2016

Dessert

Pæregratin med honningkogte blommer (6 personer).

Ingredienser: 6 store pærer. Kogelage: 150 g sukker, 1 liter vand, Saft af ½ citron, Creme: 2 æg, 2 spsk sukker, 2½-3 tsk maizena, 2½ dl sødmælk, ¼ stang vanilje, 175 g smør, 75 g sukker, 25 g marcipan, 175 g maledede mandler, 2½ æg. Honningkogte blommer: 12 sveskeblommer, ½ glas akaciehonning.

Skræl pærerne og fjern kernehuset. Skær dem i mindre stykker. Kog vand, sukker og citronsaft til sukkeret er opløst. Læg pærerne i lagen og pocher dem i ca. 4-5 min.

Creme: Flæk vaniljestangen og kog den op med mælken. Pisk æg, sukker og maizena sammen og pisk den varme mælk i. Sæt gryden på blusset og varm cremen forsigtigt op under omrøring. Når cremen tykner, tages den af blusset og køler af.



Sæt ovnen på 170 grader. Rør smørret med sukker, marcipan og mandler. Pisk æggene i og rør cremen i dejen. Vend pærerne i dejen og hæld den i en (smør)smurt springform. Bag kagen midt i ovnen i ca. 1 time og 10 min.

Honningkogte blommer: Kog honningen langsomt op i en gryde. Udsten blomsterne, og skær dem i både. Vend dem i den kogende honning og lad dem stå for svag varme et par minutter.

Server kagen med honningkogte blommer og vaniljeis.