



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. februar 2016

Dessert

Varme pærer med pebermynte (beregnet til 4 personer).

Ingredienser:

4 halve pærer fra dåse, evt. 1 spsk appelsinlikør, 4 stykker pebermyntechokolade, f.eks. After Eight. **Pynt:** Vindruer eller valnødder

Lad pærerne dryppe af og læg dem i et ovnfast fad.

Hæld likøren over og læg et stykke pebermyntechokolade på hver pære.

Sæt desserten i en 175 grader varm ovn i 10-15 min., eller til pebermyntechokoladen er smeltet.

Tag pærerne ud af ovnen. Pynt med vindruer eller valnødder. Serveres med vanilleis eller flødeskum til.

Serveringsforslag: Server pærerne med flødeskum eller vanilleis. Man kan smage fløden til med likøren i stedet for at hælde den over pærerne.



Sådan gør du:

- 1
• Læg pærene
• dryppe af og læg dem i et ovnfast fad.
- 2
• Hæld likøren over
• og læg et stykke pebermyntechokolade på hver pære.
- 3
• Sæt desserten i en
• 175° varm ovn i
10-15 min, eller til pebermyntechokoladen er smeltet.
- 4
• Tag pærene ud af
• ovnen. Pynt med vindruer eller valnødder. Serveres med
vani lleis eller flødeskum til.