

## Inkokta päron med nougatgrädde



**8 personer**

### **Päronen**

4 päron  
2 dl socker  
4 dl vatten  
Saften av 1 citron

1 Skala, dela och kärna ur päronen. Skär av en bit i botten av päronhalvan så står den bättre på tallriken. Koka under tiden upp vatten, socker och citronsaft till en lag.  
2. Koka päronhalvorna i lagen 3-8 min beroende på päronsort, mognad och storlek. Känn med en provsticka. När päronen börjar mjukna rakt igenom är de färdiga. Avbryt kokningen och låt päronen svalna i lagen. Ställ dem sedan i kylan så att de blir väl kyllda.

### **Nougatgrädden**

2 dl vispgrädde  
150 g nougat  
  
1 påse flagad mandel  
Citronmellis

3 Smält nougaten i en liten skål över en kastrull med sjudande vatten. Vispa under tiden grädden till en slät konsistens. Tillsätt nougaten försiktigt i grädden. Rör varsamt (ej vispning) tills allt är väl blandat.  
4. Ställ nougatgrädden i kylan så att den får en fastare konsistens.  
5 Rosta den flagade mandeln i torr panna på spisen några minuter under ständig omrörning. Bryt sönder flagorna i mindre flisor.

### **Servering:**

Lägg upp päronen på tallrik. Klicka nougatgrädden i halvorna i generösa toppar. Ringla lite lag runt päronet. Strö slutligen mandeln över och dekorera med ett blad citronmellis.