



Vinkokta päron med pralingsås och mandelsås(10 personer)

10 hårda päron(t ex Alexander)

½ flaska halvtorr vitt vin

300 gr socker (100 gr= 1,2 dl)

1 kanelstång,

1 vaniljstång

2 citroner

4 dl vatten

Blanda vin, vatten, socker, och saften från citronerna i en kastrull. Skrapa ur vaniljstången och lägg stången och fröna samt kanelstången i kastrullen. Låt långsamt koka upp. Skala päron med stjälkarna och en bit av toppen kvar. Kärna ur så att hela kärnhuset kommer bort. Gnid dem med citron. Lägg päronen i vinlagen och låt dem sakta sjuda mjuka(men inte lösa) ca 20 minuter. Låt svalna i lagen.

Grundsås

9 dl mjölk

2 dl tjock grädde

200 gr socker

1 vaniljstång

12 äggulor

Koka mjölk, grädde, socker och urskrapad vaniljstång. Vispa försiktigt i äggulorna. Sänk värmen nästan till kokpunkten och fortsatt vispa. Låt kallna under vispning då och då.

Mandelsås

150 gr marsipan(grön)

2 droppar bittermandelsolja

Kör grundsås och smulad marsipan i mixer. Smaksätt med bittermandelsolja.

Pralingsås

1 liter färdig chokladglass

(OBS i grundreceptet tillagas glassen på följande sätt: Grundsåsen dubblas; hälften till mandelsåsen, hälften som bas i pralinglassen . I såsen till glassen tillsätts 2 hg smält bitter choklad och 6 cl cointreau.

Servering

20 stora jordgubbar

Snitta päronen rakt ned med en vass kniv runt om. Lägg en spegel av mandelsås på tallriken och i mitten en kula pralinglass. Tryck päronet på glasskulan som då formas i ett vackert solfjädersliknande mönster. Garnera runt om tallriken med halverade jordgubbar.

