

Dessert: Mandeltartlett med kiwi i päronsås.



Ingredienser till 4 pers:

SÅS:

4 st päron

4 dl vatten 1 dl socker

¼ citron i bitar

3 msk flytande honung

TARTLETTER: (räcker till 10 st)

125gr smält smör

2 dl skalade och grovhackade mandlar

2 dl havregryn

1 dl socker

40 gr grovhackad blockchoklad.

GARNERING:

3 st kiwifrukt

1 Lime

1 dl vispgrädde.



Gör så här:

Skala päronen och skär dem i bitar, fria från kärnor. Koka päronbitarna mjuka i vattnet med sockret och citronen. Ta bort kokspadet (spara det). Mixa päronen tillsammans honung. Späd eventuellt med kokspadet. Låt stå kallt.

Sätt ugnen på 200 grader. Skålla, skala och hacka mandel, rör ihop alla ingredienserna till tarteletterna. (smöret skall vara avsvanat). Häll smeten i dubbla veckade pappersformar. (det blir 8-10 st). Grädda dem i ca 10 min. Låt svalna innan de tas ur formarna.

Vispa grädden.

Servering:

Först päronsåsen sedan tarteletten med vispgrädde ovanpå och riv skalet på en lime på grädden. Skalad skivad kiwi 3-4 st sidan om.