

Konjaksflamberade päron

4 st päron, conference

Koklag:

1 dl vitt vin

2 dl socker

3 dl vatten

1 st vaniljstång

Till flambering:

1 dl mandelsplitter

0,5 dl socker

1 dl koklag

4 msk konjak

2 msk smör

1,5 dl vispgrädde

Gör så här

1 Skala och koka päronen hela i lagen tills de är lagom mjuka, ca 10 - 20 minuter. Ta upp dem och stick i mandelspittret som taggarna på en igelkott. Smält sockret till karamell i en ny kastrull. Tillsätt koklagen, päronen, konjaken och flambera. Låt mandeln få färg av elden och lyft sedan ur päronen. Sänk värmen. Red av såsen med grädde och smör.

2 Servera päronen på en liten tallrik med den varma såsen och hemgjord glass.

3 Spara resten av konjaken till kaffet!!