Pærer med After Eight



Ingredienser

♥ Hermetiske pærer
♥ After Eight sjokolade (1 sjokolade pr halve pære)

Servering:
♥ Vaniljeiskrem
♥ Høvlet mørk sjokolade

Fremgangsmåte

La de hermetiske pærene renne av seg og legg dem i en ildfast form. Bruk en spiseskje og øs litt av pærelaken over pærene.

Legg så en After Eight-sjokolade oppå hver pærehalvdel.

Sett formen midt i ovnen på 200°C i ca. 5-10 minutter.

Du ser at pærene er ferdige når sjokoladen har begynt å smelte. Når sjokoladen er passe smeltet, legger den seg pent rundt pærene. Kanskje sprekker den litt opp noen steder, men den skal ikke være så smeltet at den er rennende.

Tips

♥ Server pærene rett fra ovnen mens de fortsatt er litt varme. Vaniljeiskrem og litt høvlet, mørk sjokolade er perfekt tilbehør. Bruk helst vaniljeis med ekte vanilje, for det smaker best!

♥ Dessert til store selskaper:
Ingen sak å lage denne desserten til mange personer! Da bare bruker du en stor langpanne og legger masse halve hermetiske pærer i langpannen og legger After Eight oppå. Du får plass til mange pærehalvdeler i en stor langpanne!

Og til riktig store lag, kan du også ha to langpanner fylt med pærer og After Eight i ovnen på samme tid. Du kan enten bytte plassering i ovnen midtveis for å få dem klare helt samtidig, eller du kan ta ut langpannen som står øverst i ovnen først (siden den blir fortest varm). Innen du har dandert pærene fra denne langpannen på fat med iskrem, er pærene i den andre langpannen også klare.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/paerer-med-after-eight