

Kryddad Päron och Mandel Tarte

Detta är en dessert för ett speciellt tillfälle - perfekt för vinterns festliga månader.

Päronen står i vasin form badar i en kryddig sockerlag.

Du kan förbereda dessa i förväg och sedan göra det sista precis innan servering. De är läckra att servera med tjock vanilj vaniljsås.

Portioner: 6 Personer

Matlagning tid: 1-1 1/2 timme inklusive förberedelser

Örter och kryddor som krävs:

3 stjärnanis
10 hela gröna Kardemumma
1 kanelstänger
belopp Hela Kryddnejlika
2 Vanilla Stång

Ingredienser:

6 päron, skalade men lämnade hela
1 lb 4 oz / 560g strösocker
1 1 / 4 pint / 25 fl oz / 720 ml vatten
3 oz / 75 g smör
3 oz / 75 g socker
3 oz / 75 g malda mandlar
1 tum / 2,5 cm färsk ingefära rot, skalad och riven
Örter och kryddor som anges ovan

Matlagning Instruktioner:

Placera strösocker, vatten och 2 av Vaniljstängerna i en skål så stor och djup att alla päron kan stå upprätt för att kokas. Sänk värmen och omsorgsfullt placera skalade päron upprätt i sockerlag och låt sjuda mycket sakta i 20 minuter eller tills päronen är mjuka. Låt svalna i sockerlag medan du gör mandeltarten.

Förvärma ugnen till 180C. Rör tillsammans smöret, sockret och mandeln. Smöra 6 TARTELETT Formar. Lagg 2 - 3 tsk av blandningen i varje form och tryck försiktigt ned blandningen med baksidan av sked. Var inte orolig om det inte ser så perfekt ut, det är den typen av denna typ av smet.

Grädda i mitten av ugnen i 20 minuter tills de fått färg. Låt svalna i formarna.

Med baksidan av en sked, krossa grön kardemumma för att lossa runda frön. Behåll fröna och kasta den tomma skalet. Forsiktigt håll ut ca 500 ml sockerlag och ställ pocherat päron i en annan form. Tillsätt stjärnanis, hela kanelen, riven färsk ingefära, kryddnejlika och kardemumma. Låt det koka upp och sedan sjuda i ca 10 min. Stäng av värmen och låt svalna i minst 30 minuter innan du tar bort kryddor.

Skär päronen och arrangeras i mandel tartaren. Håll försiktigt över sockerlagen. God att serveras med tjock vaniljsås.