



Pærer med den lækreste chokoladesauce

Her er en fin og dekadent chokoladedessert. Den er nem, let og samtidig cremet og helt vildt chocaholic. Pærerne kan laves i forvejen. Brug også chokoladesaucen til andre desserter. Servér et køligt glas portvin til, of course!

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 25 minutter

Antal personer: 6

Ingredienser

- 6 pærer
- Vand
- 2 kanelstænger
- 50 g sukker
- 150 g god mørk chokolade med 60-70 % kakao, finthakket
- Evt. vaniljeis



Til denne ret anbefaler vi



Quinta do Vale Meão Vintage Port

Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal

Varenr. 4057936



Coteaux du Layon Rochefort

Domaine de la Motte
Loire, Frankrig

Varenr. 1543636



Fremgangsmåde

Skræl pærerne (uden at fjerne stilkene). Kom dem i en gryde med plads, så alle pærer kan ligge på bunden. Dæk lige akkurat pærerne med vand og kom sukker og kanelstænger i. Lad pærerne simre i mindst 10 min. (tiden afhænger af, hvor modne pærerne er). Prik pærerne med en kniv - de er klar, når kniven nemt glider ind i kødet. Læg forsigtigt pærerne på en tallerken og kog sukkerlagen, til væsken er halveret. Læg pærerne tilbage i sukkerlagen og køl ned, evt. i køleskabet.

Lige før servering:

Læg en pære på hver serveringstallerken.

Varm ca. 2 dl af sukkerlagen op til kogepunktet i en lille gryde. Hæld al chokoladen i, vent nogle sekunder og rør så, indtil chokoladen er helt smeltet og har dannet en cremet sauce. Tjek konsistensen - saucen skal ikke være så tyk. Kom evt. lidt mere sukkerlage i chokoladesaucen, indtil den har en passende konsistens. Anret chokoladesaucen på tallerkenen ved siden af pæren, evt. med lidt vaniljeis.

Tip: den lækre chokoladesauce kan laves med sukkerlage uden pærer (brug ca. 5 dl vand og



50 g sukker) og fx med et stykke vaniljestang i stedet for kanel. Den kan med fordel hældes over en chokoladekage for en dekadent effekt.