

Pocherede pærer med chokoladesovs

Antal

4 personer

Ingredienser

1 vaniljestang

300 g sukker

1 L vand

en halv citron

1 stjerneanis

2 kardemommekapsler

4 store pærer

Chokoladesauce

150 g mørk chokolade

1 dl sødmælk

3 dl piskefløde

Fremgangsmåde

1. Skrab kornene fra vaniljestangen og bland dem med sukker.
2. Kog 1 L vand med vaniljestangen og sukkeret.
3. Halver en citron og pres saften i vandet. Tilsæt 1 stjerneanis og 2 kardemommekapsler.
4. Skræl 4 pærer, men lad stilken sidde på. Tag forsigtigt kernehuset ud af pærerne fra bunden.
5. Pocher pærerne i lagen. Det kan være nødvendigt at lægge en lille tallerken eller lignende over pærerne, så de bliver nede i lagen. Ellers kan de flyde ovenpå. Det er vigtigt, at pærerne er helt dækkede af lagen. Pærerne skal pochere, til de er møre. Det tager ca. en halv time. Det er ikke muligt at sige præcis hvor lang tid. Det afhænger både af pærernes sort og størrelse.
6. Lad pærerne køle af i lagen, helst til næste dag.

Chokoladesovs fremgangsmåde

1. Hak chokoladen.

2. Varm mælk og fløde op til lige under kogepunktet. Hold øje med blandingen den skal ikke koge.
3. Hæld den varme blanding af fløde og mælk over den hakkede chokolade. Rør, til chokoladen er opløst, og du har en ensartet blanding.