

Pæretærte m/lakridscreme - rødvinglance

3 stk. pærer
200 gr. sukker
50 gr. smør
50 gr. pistacienødder
50 gr. pinjekerner
Smør - butterdej

1 dl. Yoghurt 10%
2 dl. Piskefløde
1 stk. lime *Saften*
2 spsk. flormelis
1 tsk. lakridspulver

Rødvinglance:

2 dl. Rødvin
½ dl. Vand
100 gr. brun farin
1 stk. kanelstang

Skræl pærer og skær dem i både.

Smelt sukker til det er karamel.

Kom smørret i.

Steg pærestykkerne til de er møre.

Lægges op i smurte forme.

Kom nødderne i karamellen og koges ned.

Fordeles over pæerne.

Rul butterdejen ud.

Stikkes ud og lægges over pæerne.

Sættes i en forvarmet ovn ved 200 o i ca. 15 min.

Creme:

Pisk fløden og vend yoghurt i.

Smages til med resten af ingredienserne.

Sirup:

Kog alle ingredienserne ned til det bliver sirup.