

Glöggkokta päron med vispad grädde och ädelost.

För några år sedan lanserades BLOSSA 1895, en glögg baserad på ett recept daterat 1895. Den blev mycket uppskattad och den begränsade upplagan på 20 000 flaskor sålde slut. Till mångas glädje har den nu producerats på nytt! Linnéa har komponerat en dessert som du med fördel avnjuter till ett glas av denna högklassiga glögg.



4 PORTIONER



40 MIN

Dessert

Frukt

Jul

Glöggkokta päron

Ingredienser:

4 fasta päron
1 flaska Blossa vinglögg
1 kanelstång
1 msk kryddnejlikor
3 dl grädde
ädelost
mandlar

Gör så här:

1. Skala päronen, men spar stjälken.
2. Lägg päronen i en kastrull och slå på vinglögg så det täcker päronen.

Ha i kryddorna.

3. Koka tills päronen mjuknat, men inte kokat sönder, ca 30-40 minuter beroende på hur stora päron du har.

4. Vispa grädden lätt.

5. Rosta mandlarna i en medelvarm och torr stekpanna. Låt som svalna och hacka dem sedan fint.

6. Servera de glöggkokta päronen med en klick lättvispad grädde, smulad ädelost och finhackade mandlar.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Blossa 1895

Systembolagsnummer: 96003

129,00 kr

Till päronen serverar du en glögg i en klass för sig! Blossa 1895 doftar torkad frukt, kakao, choklad, kaffe och nötter i en oemotståndlig kombination med speciellt utvalda glöggkryddor. Smaken är balanserad med en tydlig djup sötma från portvinet som avslutas med en klar kryddighet från nejlika och kardemumma.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Blossa Vinglög

Systembolagsnummer: 4000

89,00 kr

Päronen kokar du i Blossa vinglög som har en fyllig smak av julkryddor och russin med lång eftersmak. Ton av kardemumma och kryddnejlika.

Se också



BLOSSA 1895 kom för att stanna.

Johan Daniel Grönstedt (1806-1876) startade J.D. Grönstedts Vinhandel och var en pionjär inom dryck i Sverige. BLOSSA 1895 är en glögg baserad på ett kalkylblad med ingredienser daterat 1895.

[Läs mer](#)



Inkokta päron på 5 sätt.

En dessert hämtad ur boken Husmanskost av Pontus Frithiof och Tor Stålhandske. Samtliga päron går att äta i sin enkelhet med lättvispad grädd.

Päronen går även bra att servera som inslag i egna dessertkombinationer.

[Läs mer](#)



Vinkokta äpplen med mascarponekräm.

Linnéas recept på vinkokta äpplen och mascarponekräm som garanterat gör succé på middagen.

[Läs mer](#)

Utskrift