

# Efterrätt i glas med kokta päron och läcker vaniljyoghurt.

En perfekt efterrätt som du kan förbereda i god tid och bara lägga upp i glas strax före serveringen. Att servera efterrätt i glas är både snyggt och praktiskt!



15 MIN

Dessarter

Frukt

## Efterrätt i glas med päron och vaniljyoghurt

### Ingredienser:

4 päron, ca 500 g  
1 dl vatten + 1 dl strösocker  
1 cm färsk ingefära  
Skal och saft av 1 apelsin  
2 dl turkisk yoghurt  
1 tsk vaniljsocker  
75 g italienska mandelskorpor

### Gör så här:

1. Koka ihop vatten, socker, skalad ingefära samt tunna skalstrimlor och saft av apelsinen några minuter.
2. Skala och skär päronen i tärningar. Koka dem på svag värme i sockerlagen 5-7 minuter tills de blir mjuka. Låt dem kallna i lagen.

- Smula sönder mandelskorpena grovt.
- Ta upp päronbitarna och fördela dem i glasen. Strö skorpsmulorna över.
- Blanda yoghurten med vaniljsocker och fördela den i glasen. Garnera eventuellt med några apelsinskalstrimlor. Servera genast din läckra efterrätt i glas!

## Vintips till efterrätt i glas med päron och vaniljyoghurt:



Spara i lista

### Ruffino Serelle Vin Santo del Chianti DOC

Systembolagsnummer: 8119

165,00 kr

---

Ruffino Serelle Vin Santo är ett sött starkvin från Italien. Det doftar härligt av honung med en touch av apelsinskal, peppar och kanel. I smaken märks också toner av torkad aprikos och russin i samklang med vanilj och en liten kryddighet. Smaken sitter kvar länge i munnen, och vinet passar utmärkt till pärondesserten med apelsin. Traditionellt serveras vin santo till italienska mandelslorpor, som är goda att doppa i vinet.

Utskrift