Pærer med marcipan & varme krydderier

Dosha: Denne lune og dejlige dessert er særlig god til Vata, da de bløde pærer, ghee og varmende krydderier er med til at skabe varme, ro og balance. Pitta kan også sagtens nyde desserten, gerne med lidt mindre kanel. Til Kapha er det en god idé at holde lidt igen med marcipan, ghee og creme.

Ingredienser (4 personer)

Pærer og kryddervand

- 6 små, faste pærer, gerne lidt hårde
- Vand
- 3 tsk. stødt kanel
- 2 tsk. stødt kardemomme

Marcipanfyld

- 125 g marcipan, revet
- 50 g ghee eller smør
- 1 spsk. sukker

Kardemommecreme

- 250 g mascarpone
- 3 spsk. cremefraiche 18 %
- Ca. ½ tsk. stødt kardemomme

Pynt

- Hakkede, ristede mandler
- Evt. lidt frisk citronmelisse

Fremgangsmåde

1. Forbered pærerne

Halvér pærerne på langs, og fjern forsigtigt kernehuset med en ske.

Kom vand i et fad, og tilsæt kanel og kardemomme. Læg de halve pærer i vandet med den skårne side nedad. Sæt dem i ovnen ved 185 grader i ca. 15 - 20 min. indtil de er blevet lidt møre, men stadig holder formen.

2. Lav marcipanfyldet

Riv marcipanen groft, og bland den med ghee og sukker. Rør ingredienserne sammen til en blød masse.

3. Bag pærerne

Forvarm ovnen til 180 grader varmluft.

Tag forsigtigt pærerne op af kryddervandet, og lad dem dryppe af.

Læg dem i et ovnfast fad med den skårne side opad, og fordel marcipanfyldet oven på hver pære.

Bag pærerne i ca. 10–15 minutter, eller indtil marcipanfyldet er let gyldent.

4. Lav kardemommecremen

Rør mascarpone og cremefraiche sammen til en blød og cremet konsistens.

Tilsæt kardemomme og smag til med lidt friskpresset citronsaft.

5. Servering

Server de lune pærer med en skefuld kardemommecreme.

Drys med hakkede, ristede mandler, og pynt eventuelt med lidt frisk citronmelisse.

Et lille tip

Når pærerne først simrer i vand med kanel og kardemomme, får de en dejlig krydret smag og bliver samtidig mere møre. Det er især en fordel, hvis pærerne er lidt hårde.