



DESSERT

Lingonpäron med vaniljmascarpone

Kock: **Karin Högberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Inkokta päron i sötsyrlig lingonlag tillsammans med mascarpone i ren och skär kärlek. Du kan servera päronen samma dag som du gör dem, men allra godast (och vackrast) blir de om de får ligga i lingonlagen över natten.



INGREDIENSER

5 dl vatten
5 dl lingon
3 dl socker
4 st päron
Vaniljmascarpone
100 g mascarpone
1 nypa ekologiskt vaniljpulver
1 msk florsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Rör samman vaniljpulver och florsockret med mascarponen. Förvara i kylan.
- 2** Häll vatten, lingon och socker i en kastrull och låt sjuda i ca 15 min, mosa lingonen lite lätt mot kanten mot kastrullen under tiden de kokar.
- 3** Skala päronen och lämna kvar kvisten, om de har någon. Lägg ner dem i kastrullen med lingonen och låt dem sjuda i ca 15 min eller tills de är mjuka. Tag därefter upp dem och låt dem kallna.
- 4** Sila lingonlagen och vill du konservera lägger du päronen i en väl rengjord glasburk och häller över lagen. Sätt på lock och förvara i kylan. Servera päronen med mascarponen.