

## Päron och Rom Tartin med vaniljglass

Här är en enkel efterrätt med inspiration från den klassiska franska Tarte Tartin med äpplen.

Du behöver en stekpanna som du kan ställa in i ugnen.

Handla in

Päron  
Stjärnanis  
Vaniljstång  
Strösocker  
Smör  
Florsocker  
Rom  
Smördeg  
Glass

Så här gör du:

Skala päronen, tag bort kärnhuset och skaftet

Tryck in en stjärnanis där kärnhuset satt och en bit vaniljstång där skaftet satt

Lägg päronhalvorna med skurna sidan ner och klä dem med smördeg, skär rent runt kanterna.

Nu skall vi göra en karamell

Tag fram stekpannan och häll på strösocker. Låt det smälta och bli brunt, klicka i smör och sedan häll på lite rikligt med rom. Låt det brinna, om det tar eld, några sekunder och släck.

Nu tar du päronhalvorna och lägger direkt i pannan

Strö på florsocker

Ställ in i ugnen som du satt på 180 grader

Känn med sticka efter 8-10 minuter om päronet är mjukt.