

MANDEL-PÆRE ISKAGE

(6-8 personer)

2 pærer

112 stung vanille

1 dl pærecider

50 g rørsukker

1 princip! Mandelkage

900 ml vanilleis

Halver pærene, fjern kernehuset og snit dem fint.

Kom dem i en gryde sammen med vaniliekorn, cider og rørsukker.

Bring det hele i kog og lad det simre til pærene er møre og væden kogt helt ind. Afkøl pærekompotten.

Flæk den halvfrosne kage og læg bunden tilbage i formen.

Fordel halvdelen af kompotten oven på og kom dernæst isen hen over.

Slut af med resten af kompotten og læg toppen af kagen oven på.

Sæt straks kagen tilbage i fryseren indtil servering.

