

Peren in rode wijnsiroop met roomijs

Datum: 10-10-2005
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

peren:

- 6 rijpe handperen
- 0.75 ltr wijn
- 75 gram suiker
- 1,5 kaneelstokje
- 3 kruidnagels
- 3 eetlepels bessengelei of bosvruchtenjam
- ijswafeltjes als garnering
- kaneelpoeder

ijs:

- 5 eierdooiers
- 150 gr basterdsuiker
- 15 gram vanille suiker
- 375 ml volle melk
- 300 ml slagroom

Bereidingswijze:

peren:

Schil de peren maar laat het steeltje eraan. Verwarm de rode wijn met suiker, kaneelstokjes en kruidnagels. Laat de peren hierin ZACHTJES tegen de kook aan pocheren, afhankelijk van de grootte, 10-15 minuten. Schep ze uit de pan en verwijder kaneelstokjes en de kruidnagels.
Kook het rode wijnvocht in tot een siroop en roer de bessengelei erdoor. Serveer de peer op een bord met de warme rode wijnsiroop erover, bolletjes ijs ernaast, gegarneerd met ijswafeltjes en kaneelpoeder.

ijs:

Klop de eierdooiers met de suiker en vanillesuiker tot een luchtig en schuimig mengsel. Voeg al roerende de melk toe. Klop de slagroom bijna stijf. Voeg de slagroom bij de ander ingrediënten. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is. Schakel de machine in op stand ijshoorn en giet het mengsel in de koelkom.(bereidingstijd ca 40-50 minuten).

Indien er nog walnoten over zijn kunnen deze halverwege de bereidingstijd aan het ijsmengsel worden toegevoegd (is na ca 20-25 minuten).