

Gekarameliseerde peren met warme chocoladesaus

Datum:	27-11-2006
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	7

Ingrediënten:

Peren:

- 4 rijpe maar stevige handperen
- 100 gram roomboter
- 1 eetlepel citroensap
- 100 gram lichtbruine basterdsuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 theelepel kaneel/ 1 theelepel poedersuiker
- 7 bolletjes vanille-ijs
- 100 gram bittere chocolade voor de chocoladesaus
- 50 gram lichtbruine basterdsuiker voor de chocoladesaus
- 0,25 liter slagroom voor de chocoladesaus
- 1 scheutje rum voor de chocoladesaus

Vanille-ijs:

- 6 eidooiers
- 210 gram witte basterdsuiker
- 0,5 liter melk
- 4 dl slagroom
- 1 vanillestokje

Bereidingswijze:

Peren:

Doe voor de saus de in stukjes gebroken chocolade, de suiker en de slagroom in een pan, zet op een laag vuur en roer regelmatig tot de chocolade is gesmolten en het een dikke glanzende saus is. Breng op smaak met een scheutje rum of cognac en houd de saus warm. Was intussen de peren en snijd ze met de schil elk in 8 parten. Verwijder de klokhuizen. Zet twee grote koekenpannen op het vuur en verdeel er de boter over. Verdeel de parten peer over de pannen en laat ze regelmatig omscheppend een paar minuten bakken. Bedruppel de peer met het citroensap en bestrooi met de basterdsuiker en de vanillesuiker. Laat bakken tot de peren licht gekarameliseerd zijn en schep ze uit de pan in een voorverwarmde schaal om te voorkomen dat ze verbranden.

Vanille-ijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden.

Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de

melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig.
Zet de pan terug op het vuur. Als de melk opnieuw kookt giet men al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl u blijft roeren met een houten spatel.
Het mengsel mag NIET koken, gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kunt u de pan van het vuur afnemen (nog wel blijven roeren, tot het mengsel dik begint te worden).
Als de saus dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonteren). Verwijder het vanillestokje en doe er dan de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als de saus schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor.
Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten).
Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.

Afwerking:
Verdeel de saus over de borden. Leg per bord 4 parten peer stervormig in de saus. Schep in het midden van elk bord een bol vanille-ijs. Bestrooi de randen van het bord met poedersuiker en kaneel.