

Gepocheerde peer met ganache

Datum: 17-03-2008
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1.5 stuks citroen
- 8 stuks stevige handperen
- 175 gram bittere chocola
- 550 gram poedersuiker
- 135 ml slagroom
- 35 gram boter
- 16 halve gepelde walnoten
- cacaopoeder
- 8 stuks chocolade hulstblaadjes of zilveren balletjes

Bereidingswijze:

Pers de citroen uit. Schil de peren. Breek de chocola in kleine stukjes.
Giet 1,5 liter water in een pan en voeg de suiker en het citroensap toe. Breng aan de kook en laat het inkoken tot het de consistentie van siroop heeft. Leg de peren in de siroop en temper de hittebron. Pocheer de peren ca. 10 minuten en draai ze af en toe om. De peren mogen niet te zacht worden. Schep de peren uit de pan en laat ze afkoelen. Snijd een kapje van de peren en verwijder het klokhuis. Snijd eventueel een klein plakje van de onderkant van de peren zodat ze rechtop blijven staan. Laat de stukjes chocola au bain-marie smelten. Maak de ganache: haal de chocola van de hittebron en roer eerst de boter en vervolgens de slagroom door de gesmolten chocola. Doe de ganache in een spuitzak en spuit hem in de holtes van de peren. Garneer de ganache met een walnoot. Verdeel de peren over borden. Bestrooi de rand van de borden met wat cacaopoeder.

Tip:
Garneer het gerecht met een chocolade hulstblaadje en/of enkele zilveren balletjes (afdeling bakproducten).