

Poire Belle-Helene

Datum: 13-04-2015
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Peren:
- 8 handperen
- 2 vanillestokjes
- 200 g suiker
- 1 blaadje gelatine (per liter siroop)
- 125 g pure chocolade
- 100 g slagroom
- 80 g melk

IJs:
- 1 vanillestokje
- 250 ml melk
- 6 eieren (dooiers)
- 125 g suiker
- 2 theel. maizena
- 250 ml slagroom

Serveren:
- 1 dl slagroom
- 8 blaadjes mint
- 0,5 chocolade reep (puur geraspt)

Bereidingswijze:

Peren:

Schil de peren met een dunschiller, maar laat het steeltje eraan. Vlak de onderzijde af en verwijder het klokhuis. “kort” de peren eventueel tot ongeveer 9 cm in als ze erg lang zijn. Schraap het vanillemerg uit het stokje. Plaats de peren dicht op een in een net passende pan samen met het uitgeschraapte vanillestokje, het merg en de suiker. Vul de pan aan met water tot de peren net onder staan. Kook de peren zachtjes gedurende 15 minuten. Laat de peren in het kookvocht afkoelen, haal ze eruit en plaats ze in de koeling. Kook het kookvocht in tot het dun stroperig is en laat dat enigszins afkoelen. Week de gelatine in wat koud water en los het daarna op in de stroop. Laat de siroop verder in de koelkast afkoelen. Hak de chocolade met een mes en doe het haksel in een schaal. Breng de melk en de room aan de kook en roer het mengsel beetje bij beetje door de chocolade. Zet weg.

IJs:

Snij de vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het merg eruit. Giet de melk in een steelpan, voeg het vanillestokje en het merg toe en breng aan de kook. Laat de melk, op een heel laag vuur, 15 minuten zachtjes trekken. Roer af en toe. Klop de eidooiers met de suiker en de maïzena tot het mengsel dik, bleek en romig is en de suiker is opgelost. Neem de pan met melk van het vuur en haal het vanillestokje eruit. Zet het eidooiermengsel in een stalen kom, op een pan met heet water en giet au bain-marie (of op een klein vuur) de hete vanillemelk er al kloppende in een dun straaltje bij. Blijf roeren tot de vla gebonden is. De vla is dik genoeg indien zij op de achterzijde van een lepel blijft hangen. Giet de vla door een zeef in een kom welke op ijs gezet is. Roer

gedurende het afkoelen regelmatig door de vla. Schep de koude vla met de lobbig geslagen room in een ijsmachine en draai er een mooi glad ijs van.

Serveren:
Klop de slagroom stijf. Warm de chocoladesaus voorzichtig op een klein vuur op tot zij net vloeibaar is. Dompel de peren tot bijna bovenaan in de warme chocolade. Laat de chocolade tussendoor afkoelen. Herhaal dit 2 tot 3 keer voor iedere peer. Plaats een chocolade peer in een spiegeltje siroop op een koud dessertbord. Leg er een bol vanille-ijs naast en een mooie toef slagroom erbij. Versier het ijs en de slagroom met de geraspte chocolade en een blaadje mint.