

Klassieke Poire Belle Helene

Datum: 15-11-2023
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Bram Jacobs
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 7 stoofperen (Gieser Wildeman)
- 1,5 liter water
- 225 g kristalsuiker
- 1 citroen (rasp + sap)
- 2 vanillestokjes
- 200 ml slagroom
- 200 g pure chocolade
- 7 bolletjes ijs
- slagroom voor erbij
- amdandelschaafsel

Bereidingswijze:

Rasp de citroen en haal het merg uit de vanillestokjes. Voeg dit samen met het water, suiker en citroensap toe aan de een kookpan en breng aan de kook.

Schil de peren en snijd de onderkant recht, zodat ze rechtop blijven staan op het bord. Zet het vuur laag en leg de peren voorzichtig in de siroop. Je kunt eventueel bakpapier bovenop de peren leggen zodat ze niet kunnen drijven, hierdoor zouden ze kunnen verkleuren. Stoof de peren gaar in ongeveer 1 uur en laat ze vervolgens wat afkoelen.

Voor de saus verwarm je de slagroom op laag vuur; oppassen dat het niet gaat koken. Ondertussen hak je de pure chocolade grof. Voeg de chocolade toe aan de slagroom en roer glad met een garde.

Voordat je gaat garneren, rooster het amandelschaafsel kort in een droge koekenpan.

Zet een stoofpeer op je bord, schep er een vanille ijs bolletje bij en een flinke toef slagroom. Werk af met de warme chocolade saus en eventueel een toefje room en een blaadje munt en een klein beetje geroosterde amandelschaafsel.