

## Dessert

### Poire Belle Hélène

#### Door

Gilbert en Leo op 21/02/2022

#### Foto



#### Ingrediënten (14 personen)

1L water	9 dl room
900 g kristalsuiker	10 eetlepels vanillesuiker
0.5L Poire William	een scheutje olie met neutrale smaak
3 vanillestokjes	150 g amandelschilfers
3 kaneelstokjes	3 dl melk
9 steranijsjes	600 g pure chocolade
3 citroen (de zeste)	3 klontje boter
7 peren	14 bolletjes vanille ijs

## **Bereiding**

1 Verwarm het water 1L en 0.5L Poire William met de suiker 900gr op een zacht vuur.

2 Snijd de vanillestokjes in de lengte open en schraap er de zaadjes uit met een scherp mes.

Doe de zaadjes en de peul bij het suikerwater.

Voeg ook de 3 kaneelstokjes en de 9 steranijsjes toe.

3 Schil enkele dunne reepjes schil van de citroenen.

Doe de zeste in de pot met suikerwater.

4 Schil de peren en snijd ze doormidden. Let op: het klokhuis verwijder je pas later.

Leg de 14 halve peren kort in het pruttelende suikerwater.

Plaats een bord bovenop de stukken peer zodat ze mooi ondergedompeld blijven.

Zet het vuur na 5 minuten af en laat de peren in de kookpot afkoelen tot kamertemperatuur.

5 Maak intussen de slagroom.

Doe de 9dl room in de mengkom van de keukenmachine.

Voeg de 10el vanillesuiker toe.

Klop de gezoete room op tot slagroom met de keukenmachine.

Schep de slagroom in de spuitzak.

Bewaar in de koelkast.

6 Rooster de 150gr amandelschilfers in een hete pan met een klein scheutje neutrale olie.

Schud ze regelmatig op.

Laat de amandelschilfers nadien uitlekken op keukenpapier.

Zet het lauwe suikerwater met de peren in de koelkast.

Geef de peren de tijd om volledig af te koelen.

7 Maak de chocoladesaus.

Schenk een bodem melk 3dl in een kleine kookpot.

Verwarm de pot op een zacht vuur.

Breek de 600gr donkere chocolade in stukjes en roer ze door de melk.

Roer met de garde tot de chocolade weggesmolten is.

Meng ten slotte 3 klontjes koude boter door de saus om ze mooi te doen glanzen en voeg een snuifje zout toe.

8 Snijd de 14 halve gepocheerde peren nog eens in twee en verwijder het klokhuis.

Snijd alle kwartjes peer in blokjes.

Verdeel de blokjes peer over de dessertglazen.

9 Doe warm water in een maatbeker.

Zet er een ijsschep in.

Schep een bolletje vanille ijs op de peer.

Serveer de Poire Belle Hélène met de chocoladesaus en een toef slagroom.

Werk af met de amandelschilfers.