

## GEPOCHEERDE WILLIAMSPEER MET IJS VAN ZOETHOUT

---

*Luc D en Phille*

*Nodig voor 4 personen*

Voor het zoethoutijs:

|               |           |               |
|---------------|-----------|---------------|
| 6 eierdooiers | 3 dl room | 1 cl zoethout |
| 60 g suiker   | 3 dl melk |               |

**Voor het perentaartje:**

1 overlans in plakjes gesneden Williamspeer wat ingedikte suikersiroop

**Voor de gepocheerde peren:**

1 l lichte suikersiroop

3 dl poire Williams-likeur

1 vanillestokje

2 William peren voor het perenmoes:

1 gemixte gepocheerde peer

**Voor de saus:**

ingedikte suikersiroop met zoethout en pocheervocht.

Voor de rondjes gebrande peer:

1 gepocheerde peer, in rondjes gesneden en gekarameliseerd met een gasbrandertje.

**Bereiding en Presentatie**

Maak eerst het ijs.

Klop de eierdooiers met de suiker tot een luchtige massa.

Breng de room met de melk en het zoethout aan de kook en giet het al roerend over het suikermengsel.

Laat onder voortdurend roeren even indikken op het vuur en draai er in een ijsturbine roomijs van.

Schik voor het perentaartje de perenplakjes in waaivorm op bakpapier en strijk in met suikersiroop.

Laat gedurende 4 tot 6 uur drogen in een oven van 90°C, met de deur op een kier.

Breng voor de gepocheerde peren de suikersiroop met de likeur en het vanillestokje aan de kook en pocheer er de peren beetgaar in.

Laat de peren nadien afkoelen in het vocht in de ijskast.

Snijd de vruchten overlangs in twee en schik ze op wat perenmoes op vier borden.

Leg er een bol ijs op en versier met een gedroogd perentaartje.

Lepel er de saus rond en werk af met rondjes gebrande peer.