

DESSERT - NOVEMBER

DOYENEE PEREN MET VANILLECRÈME

Benodigheden:

1/2 dl melk, 1 vanillestokje, 5 eidooiers, 2 eetlepels suiker,
4 rijpe Doyenee peren, 2 koffielepels cacaopoeder.

Bereiding:

Snijd het vanillestokje met een scherp mes in de lengte in. Breng de melk met het vanillestokje aan de kook. Draai het vuur wat lager en laat de melk ongeveer 20 minuten trekken. Haal het vanillestokje uit de melk. Schraap het leeg en doe de zwarte 'stipjes' in de melk. Klop, terwijl de melk trekt, de eidooiers met de poedersuiker schuimig wit. Giet er een scheutje warme melk bij en blijf kloppen. Giet vervolgens, bij kleine scheutjes tegelijk, het eimengsel bij de warme melk die op een laag vuur staat. Blijf voortdurend met een mixer kloppen. De melk wordt langzaam dikker, maar mag niet koken. Het resultaat is een lobbige vanillecrème. Laat de vanillecrème afkoelen. Schil de peren. Laat het steeltje eraan zitten. Zet de peren in wijde kommen of in diepe borden. Giet de vanillecrème om de peer heen. Bestrooi de rand van de borden met een beetje cacaopoeder.

Smakelijk.

T O R E N H O F