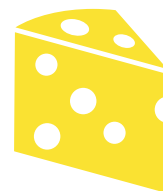


CHOCOLADE KAAS DESSERT



met peer en walnoot

Recept :

1. Verwarm het water en de suiker in een grote pan op laag vuur tot de suiker is opgelost;
2. Schil dunne zestes van de sinaasappel, pers het sap uit en voeg dit toe aan het suikerwater;
3. Verwijder het klokhuis (met een appelboor), schil de peren en verwijder het 'kontje';
4. Leg de peren 15 - 25 minuten in het pruttelende suikerwater en leg er een klein bordje bovenop, zodat de peren niet bovendrijven;
5. Prik even in de peren om te controleren of ze gaar zijn en neem vervolgens de pan van het vuur om de peren in het suikerwater te laten afkoelen;
(Let op: gooi het suikerwater niet weg!)
6. Verwarm ondertussen de oven voor op 160 graden;
7. Meng de walnoten met een eetlepel honing en verdeel ze over een bakplaat bekleed met bakpapier;
8. Bak de walnoten gedurende 15 - 20 minuten en laat ze vervolgens even afkoelen;
9. Hak de noten fijn in een keukenmachine;
10. Klop met een mixer 150 ml. slagroom lobbige en voeg de mascarpone, 60 gram korenbloem en 2 eetlepels honing toe;
11. Klop tot er een dik en luchtig mengsel ontstaat en zet dit in de koelkast;
12. Verwarm 125 ml. slagroom in een steelpannetje op laag vuur;
13. Breek de chocolade (70 procent cacao) in stukjes en voeg toe aan de slagroom;
14. Verwarm zachtjes tot de chocolade gesmolten is;
15. Voeg een eetlepel suikerwater en 10 gram korenbloem toe en roer goed door;
16. Leg wat walnootkruimels in een cirkel op een bord;
17. Leg de in stukjes gesneden peer daar bovenop;
18. Spuit met een spuitzak drie toefjes van de kaascrème rondom de peer en decoreer deze eventueel met wat sinaasappelrasp;
19. Schenk tot slot de warme chocoladesaus over de peer.

Eet Smakelijk!

Benodigdheden :

voor vier personen

- Een liter
WATER
- 265 gram
SUIKER
- Vier niet overrijpe
**CONFERENCE
PEREN**
- Een halve
onbespoten
SINAASAPPEL
- 100 gram
WALNOTEN
- Drie eetlepels
HONING
- 275 milliliter
SLAGROOM
- 80 gram
MASCARPONE
- 70 gram
**BLAUWE
KORENBLOEM**
- 150 gram
CHOCOLADE

