



Peren in een jasje van chocoladefudge.

Warm dessert voor 6 personen.

Ingrediënten

6 rijpe handperen
2 el citroensap
3 dl water
80 gr bastard suiker
1 kaneelstokje

Voor de saus

2 dl slagroom
150 gr lichte basterd suiker
25 gr boter
2 el suikersiroop of kandysiroop
1,2 dl melk
200 gram pure chocola, in blokjes (fair trade product)

Bereiding

1. Schil de peren en laat de steeltjes zitten. Schep van onderuit het klokhuis weg. Bestrijk het snijvlak met citroensap.
2. Verwarm de suiker en het water totdat de suiker is gesmolten. Voeg het kaneelstokje en de rest van het citroensap erbij, eventueel aanvullen met water tot de peren bijna onder staan.
3. Breng het geheel aan de kook en laat de peren op laag vuur 15 à 20 minuten zachtjes sudderen totdat ze zacht aanvoelen.
4. Maak ondertussen de saus. Doe de room, suiker, boter, siroop en melk in een pan met een dikke bodem. Verwarm het geheel zachtjes totdat de suiker is opgelost, en de boter en siroop zijn gesmolten. Breng alles aan de kook en laat het al roerend 5 minuten koken tot de saus is ingedikt. Haal de pan van het vuur en roer blokje voor blokje de chocola erdoor totdat het gesmolten is.
5. Zet de peren op bordjes en houd ze warm. Laat de siroop snel inkoken tot circa 3 a 4 eetlepels. Verwijder het kaneelstokje en roer de siroop door de chocoladesaus. Giet de saus over de peren en serveer direct.