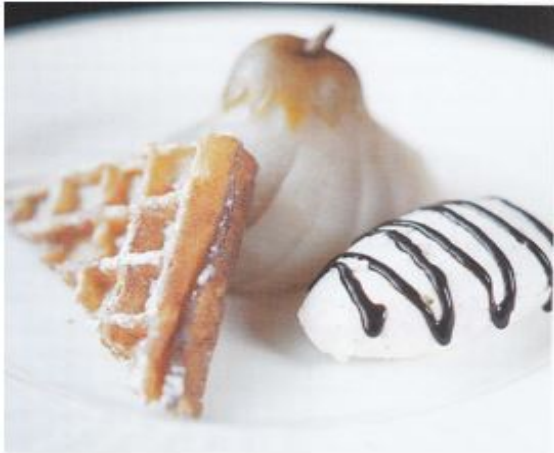


Wafels met gepocheerde peer, chocoladesaus en koude sabayon van Poire Williams



Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten

Voor 4 personen

Gepocheerde peren

5dl water

350 g fijne tafelsuiker

1 vanillestokje, opengespleten

4 rijpe PoireWilliams-peren

Crème légère Poire Williams

3 eieren

3 eierdooiers

170 g fijne tafelsuiker

3 blaadjesgelatine

2 dl eau de vie de PoireWilliams

1 liter slagroom

Wafels

250 g bloem

sntfje zout

50 g fine tafelsuiker

3 eieren, gesplitst

3 dl melk

80 g boter, gesmolten

1 theelepel vanille-essence

poedersuiker om mee te bestuiven

Chocoladesaus

80,0 cacao

1508 fijnetafelsuiker
2,5 dl water
30, g boter, in klontjes

Bereiding

Gepocheerde peren

Doe het water, de suiker en vanille in een steelpan die net groot genoeg is om de peren te bevatten. Breng aan het sudderen. Schil de peren, waarbij u rond de steeltjes een rand schil laat zitten. Maak met de punt van een mesje een kartelrand aan de schil. Verwijder via de onderkant van de peren het klokhuis. Zet de peren in de sudderende siroop en dek ze af met vetvrij papier. De pocheertijd hangt af van de rijpheid en soort peer; met een mespunt of breinaald moet u makkelijk in de peer kunnen prikken. Laat iets afkoelen in de siroop.

Crème légère Poire Williams

Klop de eieren, dooiers en suiker 12 minuten in een keukenmachine tot het mengsel heel licht en schuimig is. Laat de gelatine weken in koud water en knijp er dan al het overtollige water uit. Warm de eau de vie op en laat er de gelatine in smelten. Giet in het eimengsel en klop goed. Klop de room tot zachte pieken en vouw die door het eimengsel. Zet minstens 3 uur voor het opdienen in de koelkast.

Wafels

Zeef de bloem met zout in een grote kom. Voeg de suiker en dooiers toe en klop door elkaar terwijl u er geleidelijk de melk bij schenkt. Roer er de boter en vanille-essence door. Dek af en laat minstens 2 uur op kamertemperatuur rusten.

Serveren: Klop de eiwitten tot stevige pieken. Vouw ze door het dooiermengsel en bak in een royaal met boter ingevet wafelijzer tot 8 tot 10 wafels.

Chocoladesaus

Doe de cacao en suiker met het water in een steelpan. Breng al kloppend aan de kook. Voegde boter toe en breng weer al kloppend aan de kook.

Samenstellen: Snijd elke peer met een scherp mes een paar keer in de lengte in, waarbij u het steeleind intact houdt. Schik een peer op elk bord en druk hem zacht aan tot een waaivorm. Leg er een net gebakken wafel naast en een flinke schep PoireWilliams-mousse. Bestuif met poedersuiker en giet er wat chocoladesaus over.