



## **Gevulde peren met cassisroom**

Bereidingstijd: 40 minuten

*4 kleine handperen*

*200 g bittere chocola*

*100 g amandelspijs*

*15 g boter*

*50 g oranjesnippers*

*2 dl slagroom*

*1 dl water*

*5 eetlepels crème de cassis*

*2 dl niet te droge witte wijn*

*sliertjes sinaasappelschil*

*100 g suiker*

Schil de peren, laat de steeltjes eraan. Maak de vulling: meng de amandelspijs en oranjesnippers door elkaar. Boor de peren aan de onderkant uit en duw de vulling erin. Doe het water, de wijn en suiker in een smalle pan en pocheer de peren 15 minuten in het water- en wijnmengsel. Haal de peren uit het kookvocht en laat ze uitlekken. Smelt de chocola met de boter heel voorzichtig en dompel de peren er voor de helft met de steelkant in. Klop de slagroom lobbige en vermeng deze met 2 eetlepels crème de cassis. Leg een ½ eetlepel cassisroom in het midden van elk bord. Zet hierop een gepocheerde en in chocola gedoopte peer. Doe de resterende 3 eetlepels crème de cassis bij het slagroom- cassis mengsel en roer dit glad. Verdeel de saus als een spiegelkje over de borden.