



Griesmeelmousse met chocola en stoofperen

Peren:

- 1 Schil de peren, laat het steeltje eraan zitten en snijd het kroontje eruit.
- 2 Zet de peren onder de wijn en port of bessensap. Voeg kaneel, steranijs, gember en suiker toe. Breng tegen de kook aan, dek af en stook de peren zachtjes in circa 2 uur gaar.

Mousse:

- 1 Verwarm de melk met het gespleten vanillestokje. Rasp de sinaasappel fijn en voeg toe.
- 2 Laat de gelatine in ruim koud water weken.
- 3 Scheid de eieren. Klop met een mixer de dooiers met de suiker crèmig.
- 4 Zeef de melk en giet weer in de pan.
- 5 Voeg de griesmeel toe en bind al roerend op laag vuur.
- 6 Knijp het water uit de gelatine en roer het erdoor.

Ingrediënten

Peren: 6 stoofperen (Gieser Wildeman) • rode wijn en port of ongezoet bessensap • 1 klein kaneelstokje • 1 steranijs • 2 cm verse gember • 2 el suiker • 2 el aardappel zetmeel

Mousse: 60 g griesmeel • 500 ml volle boerenmelk • 1 vanillestokje • ½ sinaasappel • 8 blaadjes gelatine • 5 eigeel • 125 g suiker • 375 ml boerenslagroom • 2 el poedersuiker • 50 g chocolade • 1 el slaolie • puddingvorm van 1,25 l

- 7 Roer ten slotte het eimengsel erdoor en warm even door (niet koken!).
- 8 Giet het mengsel in een ruime kom en laat afkoelen (op ijs-water koud roeren gaat sneller).
- 9 Rasp de chocolade op een grove rasp en zet in de vriezer.
- 10 Vet de puddingvorm in met olie.
- 11 Klop de slagroom met de poedersuiker op en spatel het met de chocolade door het griesmeelmengsel.
- 12 Schep het mengsel in de puddingvorm, dek af met folie en laat 6 uur opstijven.
- 13 Bind indien gewenst het perensap met wat zetmeel.
- 14 Stort de pudding door de vorm heel even in heet water te houden. Zet de peren eromheen en lep de saus erover.

Bereidingstijd: circa 1 uur en 6 uur koeltijd

BRON: VOORLICHTINGSUREAU BOERDERIJZUWEL