

Stoofpeerijs met kletskop

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Stoofpeertjes: 400 gr stoofperen Gieser Wildeman 1,5 dl rode wijn 1 dl Cuarenta y Tres 1 st citroen 1,5 dl bessensap 2 st kaneelstokjes 2 st kardemompeulen 1 st laurierblaadjes 2 st kruidnagels 50 gr geleisuiker	Stoofperen: Snijd de peren in vieren en verwijder de schil en de klokhuizen. Schil met een dunschiller de gele schil van 1 citroen. Breng in een pan de wijn en het water met de peren, Cuarenta y Tres, citroenschil, bessensap, kaneelstokje, laurierblaadjes, kruidnagels en kardemompeulen en de suiker aan de kook. Zet het vuur laag en laat met deksel op de pan in 1 uur gaar worden. Check of de peertjes goed gaar zijn. Laat ze eventueel nog een tijdje stoven. Laat afkoelen en zet het in de koeling.
Stoofperenijs:	Stoofperenijs: Pers de geschilde citroen uit. Zeef de stoofpeertjes en vang het vocht op. Vis de peren uit de zeef (of verwijder de kruiden) en blender de peren met 4 dl van het opgevangen kookvocht tot een gladde massa. Draai in ± 1 uur in de ijsmachine tot een egale sorbet die stevig genoeg is om er mooie bolletjes van te maken.
Kletskopjes: 25 gr ongezouten roomboter 25 gr amandelschaafsel 130 gr witte basterdsuiker 3 el koud water zout 45 gr patentbloem bakpapier	Kletskopjes: Laat de roomboter op kamertemperatuur komen en klop het met een garde luchtig. Hak het amandelschaafsel fijn, voeg samen met de basterdsuiker, het water en een snuf zout toe aan het roomboter en klop tot een mooie gebonden massa. Spatel de bloem erdoor en meng het tot een glad beslag. Schep 10 hoopjes beslag op een met bakpapier beklede bakplaat (leg ze zeker 10 cm uit elkaar i.v.m. uitlopen). Druk een beetje plat en bak ze in ca. 8 minuten goudbruin en krokant in de oven 200°C. Laat afkoelen.
Indekken:	Jockeyglas, dessertlepel
Presentatie:	Presentatie: Leg 2 bolletjes stoofpeertjesijs in het glas. Steek een kletskopje in het ijs en garneer af met een groen blaadje.

