

Peren met chocoladesaus

Ingrediënten

- 12 centiliter melk
- 20 centiliter slagroom
- 3 eigelen
- 50 gram suiker
- 125 gram zwarte chocolade
- 4 halve peren op siroop of 4 kleine peren
- 1 eetlepel cacao

Werkwijze

1. Verhit de melk met de slagroom in een pan.
2. Meng de eigelen met de suiker; verdun dit met de warme melk, giet het terug in de pan en laat het op zeer zacht vuur dik worden (kijk uit: als het kookt, gaat het schiften; eventueel au bain marie). Voeg van het vuur af de chocolade toe en laat deze smelten.
3. Verdeel het chocolademengsel over 4 coupes, leg de peer erin en bestrooi met cacao (eventueel nog met slagroom).