**Peer Belle Hélène**

stoofperen
Poire Williams
chocolade
koffie
room

Sauternes
vanillesuiker
kruidnagel
kaneelstokje
amandelschilfers
bloemsuiker

**De peertjes**: schil de stoofperen, één per genodigde en laat de steeltjes eraan zitten. Haal zoveel als mogelijk het klokhuis eruit, zonder het vruchtvlees te beschadigen. Neem een kleine hoge kookpot en doe er de peertjes in, samen met een ¼ fles Poire Williams, zoete witte wijn, een zakje vanillesuiker, een paar kruidnagels en een kaneelstokje. Laat dit afgedekt een half uurtje sudderen op laag vuur en controleer regelmatig met een spiesje of de peertjes al gaar zijn.

**Voor de chocoladesaus** smelt je een volledig pak fondant chocolade au bain-marie met een kopje straffe koffie en een paar lepels room tot de gewenste sausdikte bereikt is.

Rooster amandelschilfers.

Bestuif het bord slordig met poedersuiker en strooi er lukraak geroosterde amandelschilfers over. Doop de peren tot halfweg in de chocolade. Giet een mooie ronde cirkel chocoladesaus in het midden. Zet er langs één kant een peertje op en lang de andere een bol vanille-ijs.

Als je het **vanilleroomijs** zelf wil maken, volg dan [deze link](https://www.creatief-koken.be/basis/3118.htm).