

Dessert

*Reitse's
Twinkel Tip*



Stoofperen in filodeeg

**Benodigheden
voor 6 personen:**

- 9 stoofperen Gieser Wildeman
- 1 dl vanille vla
- 1 pakje filodeeg
- 2 x 150 gram suiker
- gesmolten boter
- 1 dl slagroom
- aluminium schaaltes
- poedersuiker
- 1 bakje cranberries
- appelboor
- A4-tje

Bereiding:

Haal het filodeeg uit de vriezer. Kook de cranberries 1 minuut met 150 gram suiker en laat ze afkoelen. Schil de peren en hol met een boor het klokhuis eruit. Laat het steeltje eraan zitten. Stoof de peren gedurende 3,5 uur rood met 150 gram suiker, 3 glazen rode wijn, water (zodat de peren onder water staan) en een pijpje kaneel. Maak van 1 dl vanille vla en 1 dl half geslagen slagroom een lobbige vanille crème. Vouw een A4 dubbel en teken een halve kerstboom en knip deze uit met voldoende papier rondom. Je hebt nu een kerstboom sjabloon. Maak de peren droog met keukenpapier en vul de peer met de koude cranberries (daar waar het klokhuis zat). Verpak de peer in het filodeeg, druk het deeg voorzichtig aan en zet het pakketje op een aluminium schaalte. Bestrijk het pakketje dun met gesmolten boter. Zet de peren op een bakplaat gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven van ongeveer 140°C. Maak het af door het sjabloon op het bord te leggen en te bestrooien met poedersuiker. Haal het papiertje er voorzichtig af. Bestrooi de lauwwarme peren met de poedersuiker en zet ze daarna op een bord. Leg er nog een halve stoofpeer bij en doe een schep cranberries in de koude peer. Garneren met een dot vanillecrème en mint. Direct serveren.