



Desserten

Double chocolate crumble met peer en ijs

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 peren
100 gram donkere chocolade (fijngehakt)
120 gram boter (+ extra om te bakken)
2 eetlepels zonnebloempitjes
4 eetlepels cacaopoeder
4 eetlepels bruine suiker
1 eetlepel bakpoeder
150 gram bloem
poedersuiker
vanille ijs

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de peren en snij in plakjes. Bak ze in boter, samen met 2 el bruine suiker, beetgaar. Schep alles in 4 kleine ovenschaaltjes en bestrooi met de chocolade.

Meng de bloem met het bakpoeder, resterende suiker, zonnebloempitjes, cacaopoeder en boter tot een kruimelig deeg. Verdeel de crumble over de peren. Zet 30 minuten in de oven.

Serveer de warme crumble met een bolletje ijs en werk af met wat poedersuiker.

Keukenbenodigdheden

Oven

