

# YOGHURT, SINAASAPPLESAP, PEREN EN CHOCOLADESAUS

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Peren – kleine
5	dl	Sinaasappelsap (vers is beter)
1	st	Citroen – sap
100	gr	Suiker
1	st	Kaneelstokje
4	st	Kruidnagels
1	kl	Kurkuma
500	gr	Griekse yoghurt
2	el	Poedersuiker
1	kl	Maïzena
200	gr	Pure chocolade
50	gr	Pralinè (gehakte nootjes)

Bereidingstijd: 35 minuten

## Werkwijze :

Schil 4 kleine peren en breng een halve liter sinaasappelsap (vers of bus) met het sap van 1 citroen, 100 gram suiker, 1 kaneelstokje, 4 kruidnagels en 1 kl kurkuma aan de kook. Leg er de pèertjes in en laat ong 30 min. Zachtjes pruttelen.

Roer 2 el poedersuiker door 500 gram Griekse yoghurt en zet koel weg.  
Zeef het vocht van de peertjes en laat tot de helft inkoken.  
Bind het vocht met 1 kl opgeloste maïzena.

Smelt 200 gram pure chocolade au bain-marie (of in de microgolf)

Verdeel de crème over 4 dessertborden (of diepe borden), zet er een peertje op en druppel daar de chocolade over.

Verdeel daar 50 gram paliné (gehakte nootjes) over en druppel nog wat sinaasappelsaus over de yoghurt. Ziet er feestelijk uit.

Smakelijk eten.

=====