Geroosterde peertjes met appelstroop



Ingrediënten

* 4 stevige handperen
* 75 g appelstroop
* 50 g boter (koud - in blokjes)
* 100 ml slagroom
* 100 g banketbakkersroom\* (van puddingbroodje)
* 2 stroopwafels (verkruimeld)

Bereiding

1. Verwarm de oven voor (elektrisch: 200°C / hete lucht: 180°C). Schil de peren en halveer ze, maar laat de steeltjes zitten. Schep met een theelepel of meloenboller het klokhuis uit de peertjes. Leg de peertjes met de snijkant naar boven in een bakblik. Roer de appelstroop los. Verdeel de appelstroop over de peertjes. Verdeel de blokjes boter erover en schuif het geheel in de oven.
2. Keer na 30 minuten de peertjes om en bedruip met het vocht in het bakblik. Bak nog 30 minuten. Neem uit de oven en schep goed om zodat alles bedekt is met de appelstroopkaramel. Laat afkoelen.
3. Klop de slagroom lobbig en spatel er de banketbakkersroom doorheen. Serveer de peertjes lauw of op kamertemperatuur met de vanilleroom en stroopwafelkruimels.