



Peertjes in filodeeg met amandel, sinaasappel en chocolade

Receptuur voor 4 personen

Ingrediënten:

4 kleine peren 8 plakjes filodeeg Eventueel crème fraîche of ijs	Voor de vulling <ul style="list-style-type: none">• Rasp van ½ sinaasappelschil• Zaadjes van 1 vanillestokje• 70 gr pure chocolade• 40 gr amandelen• 100 gr boter• 50 gr suiker
--	--

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 170 graden.

Schil de peren en verwijder het klokhuis vanaf de onderkant, ongeveer 4 cm diep. Deze holte word straks gevuld, dus het moet netjes gebeuren!

Vulling:

Maal de amandelen fijn en bak ze kort aan zonder boter of olie, zodat ze een lichtbruin kleurtje krijgen.

Hak ondertussen de chocolade in kleine stukjes.

Als de amandelen zijn afgekoeld, meng je het samen met **3/4** van de boter, alle suiker, de chocolade, sinaasappel rasp en de vanillezaadjes.

Roer dit tot een gladde massa en rol er 4 balletjes van.

Pakketjes:

Smelt de rest (1/4) van de boter

Bestrijk 1 plakje filodeeg voorzichtig in met de boter en leg hierop nog een plakje filodeeg.

Snijd het deeg in stukken van ongeveer 15x15 cm. Zodat je hier de peer kunt inpakken.

Vul de peren met het chocolade mengsel en zet ze op het midden van de vellen filodeeg.

Maak de randjes van het deeg nat met een kwastje met water.

Vouw de vellen dicht zodat het een mooi pakketje wordt.

Zet de pakketjes op een bakplaat, ze mogen elkaar niet raken.

Bak de peertjes in 25-30 min. goudbruin

Als de peertjes mooi goudbruin gebakken zijn kun je ze serveren met crème fraîche of een bolletje vanille-ijs bestrooi ze met wat poedersuiker.

