

26-11-2013

Kookavond

Torengebakje van peer en kastanje

Benodigdheden:

- 12 ronde bladerdeegvelletjes van 6 à 8 cm.
- 8 el. Kastanjepuree
- 8 el. Opgeklopte room
- 2 peren
- mengeling van kaneel en kandisuiker en weinig zwarte peper
- 2,5 dl. Room
- 5 el. Suiker
- poedersuiker
- 2 takjes rozemarijn

Bereiding:

- 1/plaats een droge anti- kleef -pan op het vuur en bak er de bladerdeeggrondjes krokant
- 2/meng de kastanjepuree met de room en plaats 2u. in de frigo
- 3/schil de peren in snij ze in dobbelsteentjes en kruid met het kaneelmengsel
- 4/breng de suiker met de zelfde hoeveelheid water aan de kook tot het bruin is, bus met de room
En laat al roerend inkoken tot de saus gebonden is .
- 5/ bak de peertjes licht krokant aan en laat afkoelen

Afwerking:

- 1/leg een gebakje op een bord
- 2/spuit wat van de kastanjerroom op en een lepeltje peer
- 3/ herhaal en eindig met een bladerdeeggebakje
- 4/giet de saus rond het torentje
- 5/bestrooi met poedersuiker
- 6/werk af met een half takje rozemarijn