

DESSERT VAN KWEEPEER

Ingrediënten:

Kweepeer

3	kg	kweepeer
1	ltr	sinaasappelsap
1	el	kruidnagels
2		kaneelstokjes
2		steranijs

Buideltje

475	g	suiker
1		peer: Doyenne de Comice
		honing
		citroensap
		kaneelpoeder
		poedersuiker
12		filodeegvellen
		korstdeeg

takjes munt

Tuilles

100	g	boter
125	g	poedersuiker
100	g	bloem
5		eiwitten
1		vanillestokje (merg ervan)
100	g	geschaafde amandelen
		zout

Kweepeer sorbet:

1	kg	gare kweepeer
500	g	suiker
4	el	honing

Bereiding kweeperen:

- Schil de kweeperen, snijd in stukken en verwijder het klokhuis/pitten en kook de stukken gaar in een snelkookpan met het sinaasappelsap samen met de kruidnagels, kaneelstokjes en de steranijs;
- Laat zo lang mogelijk trekken in het kookvocht;
- Zeef en bewaar het kookvocht.

Kweepeercompote (nodig voor buideltje van filodeeg):

Hak of snijd 1 kilo gare kweepeer in stukjes en breng de compote op smaak met 400 gram suiker en wat kaneel.

Buideltje van filodeeg met compote:

- Snijd vierkante stukken (ongeveer 25x25 cm) filodeeg uit. Schep op elk stuk in het midden een flinke lepel kweepeercompote en vouw het deeg dicht.
- Bind het vast met een touwtje en strooi er poedersuiker over. Bak de pakketjes kort in een (225 graden) hete oven tot het filodeeg goudbruin gaat kleuren. Verwijder voorzichtig het touwtje (deeg breekt heel snel!)

Tuilles:

- Kneed en klop de boter zacht en smeug zonder klontjes tot de boter wit en romig is;
- Meng de poedersuiker er door en klop opnieuw nog enkele minuten;
- Voeg nu de bloem toe en vervolgens de eiwitten;
- roer demassa tot een glad beslag. en maak kleine rondjes op een silpat mat en bestrooi met de geschaafde amandelen en bak ze in een voorverwarmde oven op 200 graden, tot ze goudbruin zijn.
- Breng de warme tuilles in de gewenste vorm op een bezemsteel of een rond vormpje.

Kweepeersorbet:

- Pureer 1 kilo gare kweepeer en zeef de puree.
- Breng 500 gram kookvocht met 500 gram suiker en vier eetlepels honing aan de kook.
- Meng er van het vuur af de kweepeerpuree door en laat deze sorbetcompositie afkoelen.
- Breng hem op smaak met citroensap.
- Draai er met de ijsmachine sorbetijs van en bewaar dit in de vriezer.

150 g **Kweepeersaus**
suiker
rest kookvocht kweeperen
honing en citroensap naar
smaak

1 **Chips van peer**
peer: Doyenne de Comice

135 g **Kletskep:**
witte basterd suiker
60 g bloem
2 g kaneel
2 g zout
5 g vanillesuiker
25 g sinaasappelsap
75 g zachte boter

munt

Kweepeersaus:

Kook de rest van het kookvocht met 150 gram suiker in tot een dunne siroop en breng deze op smaak met honing en citroensap.

Chips van peer

- Snijd de Doyenne du Comice peer in zeer dunne plakken en gaar de plakjes heel kort in suikerwater (1 deel suiker en 1 deel water).
- Laat de plakjes snel afkoelen in koud suikerwater, dep ze droog en leg ze op een bakplaat.
- Droog ze in ca. 2 uur in een hete luchtoven op 100 graden.

Kletskep:

- Meng alle droge componenten.
- Meng er vervolgens de boter en het sinaasappelsap door.
- Doe het beslag in een spuitzak met een gladde ronde spuit.
- Spuit kleine hoopjes op een bakmat (ze lopen uit) en druk met een warme vork kruislings de hoopjes iets platter.
- Bak de kletskep in ca. 15 minuten in een voorverwarmde oven op 175 graden.

Uitserveren:

- Leg de compote met een steker in de vorm van een peer op bord.
- Leg er het filodeegbuideltje bij, een bol sorbet en een amandeltuile en dek af met een kletskep.
- Lepel er warme kweepeersaus en warme honing tussen.
- Garneer tenslotte met de perenchips en een takje munt.