

GEKARAMELISEERDE PEREN-TATIN MET GORGONZOLA-IJS EN WALNOTENROOM

2 st peren (Poire Williams)
200 gr fijne tafelsuiker
200 ml water
1/2 st citroen

Gedroogde peer: verwarm de oven voor op 100°C en bekleed twee bakplaten met een siliconenmatje. Roer de suiker het water en het sap van de halve citroen in een pan op laag vuur tot de suiker is opgelost. Kook het mengsel ca. 5 minuten totdat het wat dikker is. Snijd de ongeschilde peren op de snijmachine of met de mandoline in dunne plakjes. Doop elk plakje direct in de siroop en leg het op de bakplaat. Zet de plakjes maximaal 2 uur in de oven tot ze stevig zijn en gemakkelijk van de bakmat loskomen.

250 ml melk
250 ml room
6 st eidooiers
100 gr fijne tafelsuiker
75 gr gorgonzola

Ijs: breng melk en room langzaam aan de kook. Klop intussen de eidooiers los met de suiker. Schenk de romige melk er langzaam en al kloppende bij. Schenk het mengsel door een fijne zeef in een schone pan. Zet het mengsel op laag vuur tot het iets dikker wordt, als dunne vla. Voeg de verkruimelde gorgonzola toe en roer tot ze gesmolten zijn en de vla glad is. Laat volledig afkoelen, roer af en toe zodat er geen vel ontstaat. Draai er ijs van in de ijsmachine.

250 ml room
25 gr fijne tafelsuiker
50 gr walnoten zonder vlies

Walnotenroom: Rooster de walnoten in een koekenpan en hak ze daarna fijn. Roer room en suiker in een pan op laag vuur tot de suiker opgelost is. Zet het vuur dan hoger tot het mengsel bijna kookt. Neem het van het vuur en voeg de walnoten toe. Laat het mengsel 10 minuten afkoelen. Pureer het in de blender tot een glad mengsel. Wrijf het mengsel door een fijne zeef. Klop het mengsel met een mixer tot er zachte pieken ontstaan. Zet het apart in de koelkast.

12 pl bladerdeeg
6 st Peren (Poire Williams)
200 gr boter
200 gr fijne tafelsuiker

Peren-tatins: zet 12 ronde bakvormpjes van ca. 9 cm doorsnede klaar. Schil de peren, snijd ze doormidden verwijder het klokhuis met een balletjessteker. Steek uit het bladerdeeg 12 rondjes van ca. 12 cm doorsnede. Snijd de boter in dunne plakjes en verdeel ze over de bodems van de bakvormen. Strooi de suiker erover. Zet de bakvormen op laag vuur (in een koekenpan of ovenschaal) op laag vuur tot de boter en suiker gesmolten zijn en er een lichte karamel ontstaat. Voeg de peren toe en verhit ongeveer 8 minuten tot de karamel amberkleurig is en de peren goudbruin. Neem van het vuur en laat afkoelen. Keer de peren zo nodig zodat ze met de snijkant naar boven liggen. Leg voorzichtig het deeg erop en druk de randen tussen het perenmengsel en de zijkant van de bakvorm.
Verwarm de oven voor op 200°C. Zet de tatins in de oven en bak ze in 20-25 minuten goudbruin en krokant. Laat de tatins enigszins afkoelen.

200 gr suiker

Karamel: maak van de suiker een ingekookte lichte karamel. Als de karamel goudbruin is het vuur uitdraaien, een scheutje room er doorheen roeren en een klontje boter toevoegen en gladroeren.

Presentatie: druppel een mooi patroon op vierkante borden. Plaats een tatin op het bord, plaats er een quenelle gorgonzola-ijs en wat walnotenroom naast en garneer met plakjes gedroogde peer.