

NAGERECHT: GORGONZOLA PERENTAARTJE & GEWÜRZTRAMINER SORBET

Ingrediënten:

Perentaart

6	st	handperen
3	el	citroensap (45 ml)
3	el	honing
300	g	suiker
150	ml	Gewürztraminer
50	ml	room

Bladerdeeg

12	pl	plakjes bladerdeeg bloem boter
----	----	--------------------------------------

Sorbet

300	ml	water
150	g	suiker
6	el	honing (± 90 ml)
300	ml	Gewürztraminer
60	ml	citroensap

Kaas

30	g	gorgonzola
300	ml	slagroom
3		eieren

Bereiding perentaartje:

- Breng 1 liter water met het citroensap aan de kook; en voeg daarna de suiker, honing en de wij (Gewürztraminer) toe.
- Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis;
- Pocheer de peren in de suikerstroop tot ze gaar zijn;
- Haal de peren uit de stroop na garing en koel af in ijswater; kook het pocheervocht van de peren in en maak er met de room een mooi sausje van.

Bereiding bladerdeeg:

- Rol de plakjes bladerdeeg op een met bloem bestoven ondergrond uit, zodat ze iets grote en dunner worden;
- Beboter 12 tartelette-vormpjes met de boter en “drapeer” het bladerdeeg in de 12 beboterde vormpjes; prik de bodems in met een vork;
- Bedek het deeg met aluminiumfolie en vul ze met gedroogde peulvruchten of speciaal voor “blindbakken” klaarstaande erwten etc.
- Bak blind af in een voorverwarmde oven van 200 °C. in 10 – 12 minuten. Kijk of het deeg mooi gekleurd en gaar is of zet nog even terug.
- Laat afkoelen.

Bereiding sorbet:

- Breng het water met de suiker en de honing aan de kook en laat even doorkoken;
- Neem de pan van het vuur;
- Voeg de Gewürztraminer en het citroensap toe;
- Laat afkoelen en draai van de massa – na bekoelen – hiervan sorbetijs.
-

Bereiding kaas:

- Snijd de kaas in blokjes, verhit de slagroom in een steelpan; voeg de kaasblokjes toe en laat ze al roerend smelten;
- Zet het vuur uit;
- Klop de eieren in een kom los en giet door een zeef de kaasmassa die is afgekoeld tot 82-84 °C bij de losgeklopte eieren; zet afgedekt weg tot gebruik.

100 g pijnboompitten

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Rooster de pijnboompitten;
- Snijd de bovenkanten van de afgekoelde peerhelften zo, dat ze even lang als breed zijn;
- Snijd de peerhelften in een waiervorm en leg ze in de voorgebakken tartelette;
- Snijd de restanten van de peer in gelijkmatige kleine brunoise; zet weg tot uitserveren;
- Giet de kaascrème er rond en overheen en houd saus achter voor de opmaak;
- Bestrooi met pijnboompitten en bak af in een voorverwarmde oven van 175 °C.
- Als de kaascrème begint te kleuren zijn de taartjes gaar.

Uitserveren:

- Schik de tartelette op de borden;
- Schep wat van de achtergehouden saus om het de tartelette als ook de brunoise gesneden peer;
- Serveer uit met het sorbetijs.