

## KWARKTAARTJE MET ANANAS EN SORBET VAN PEER

2	St	Ananas	100	ml	Slagroom
1	Kg	Rijpe peren	200	Gr	Suiker
1		Citroenen	500	Gr	Kwark
50	MI	Licor 43	125	Gr	Eidooier
200	Gr	Suiker	8	Bl	Gelatine
5		Biscuits			Muntblaadjes

Mice en place:

Perensorbet:

- Peren schillen, klokhuis verwijderen en in vieren snijden.
- 400 gr suiker met 300 cl water aan de kook brengen, zet vuur laag en laat nog 3 minuten op staan, doe er de rasp van 1 citroen bij.
- Leg de peren in het suikerwater en kook de peren gaar in het suikerwater.
- Doe het geheel in de blender en passeer door een zeef.
- Voeg de Licor 43 toe.
- Draai dit mengsel in de ijsmachine tot de juiste substantie en bewaar in de vriezer.

Kwarktaartje:

- Klop de slagroom lobbijg.
- Klop de eidooiers luchtig en verwarm de eidooiers au bain-marie met de 200 gr suiker tot deze is opgelost, voeg de uitgeknepen gelatine blaadjes toe en laat ze volledig oplossen.
- Draai deze massa koud in de keukenmachine, roer de kwark los en spatel hem door het eimengsel en voeg tenslotte de slagroom toe.
- Schep deze in rechthoekige vormen van 15 x 4 x 2 en laat de taartjes opstijven in de koelkast.

De ananas:

- Ontdoe de ananas van de harde kern.
- Snijd 12 plakken ter grote van het kwarktaartje van ca. 5mm dik. Snij ook 36 blokjes van 2 x 2 x 2 cm.
- Bak de ananas plakken en vierkantjes aan één zijde licht bruin in boter.
- Snij 36 puntjes uit de bladeren van de ananas voor garnering.

De biscuits:

- Verkruiemel de biscuits in een blender of met een keukenrol.

Uitserveren:

- Serveer de taartjes op een gekoeld bord.
- Leg de plak ananas er bovenop.
- Leg een quenelle perensorbet op een bodempje van biscuitkrumels.
- Plaats op ieder bord 3 vierkantjes van ananas.
- Steek in ieder vierkantje een puntje ananasblad en leg een paar blaadjes munt op het taartje.