

Nagerecht: WENTELTEEFJES

Ingrediënten:

Vanille parfait		
100	ml	<i>droge</i> witte wijn
1		vanille stokjes
2		eidooiers
2		eiwitten
125	g	suiker
250	ml	halfgeslagen slagroom

Peer:

6	st	Conference peer
1	l	<i>droge</i> witte wijn
2		kaneelstokjes
300	g	suiker
1		citroen
2	st	steranijs

Voorwoord: Dit is niet een gerecht van eenvoudige wentelteefjes zoals moeder die vroeger maakte. Nee dit is een topgerecht geïnspireerd op een recept van Margot Reuten van Da Vinci. Het gerecht is dan ook samengesteld uit vijf onderdelen welke hieronder beschreven staan. Deze vijf worden op het bord samengesteld tot een schitterend “toetje”.

Bereiding vanille parfait:

- Schraap de vanille uit het stokje en laat dit met de witte wijn ongeveer 10 minuten trekken op laag vuur.
- Voeg nu 50 gram suiker toe en los deze op. Klop de eidooiers los en voeg nu voorzichtig de warme vloeistof bij de eidooiers. Blijf vooral roeren!
- Giet de massa terug in de pan en klop de massa nu op een laag vuur gaar, dat is het moment als er voor de eerste keer een bubbel omhoog is gekomen.
- Als de massa gaar is, deze zo snel mogelijk met een mixer helemaal koud kloppen.
- Zet deze massa in de koelkast en begin direct met het kloppen van de eiwitten met de rest van de suiker (75 gr) .
- Als de eiwitten stijf zijn, deze mengen met de eidooier massa en de half geslagen room.
- Vul hiermee 12 vormpjes en zet deze in de vriezer.

Bereiding peer:

- Schil de peren met een dunschiller van boven naar beneden. Probeer daarbij zoveel mogelijk de natuurlijke vorm te behouden. Halveer daarna de peren in de lengte. Haal nu met een bolletjesboor het klokhuis uit de peer.
- Leg de peren in de witte wijn met de suiker, de kaneelstokjes, de steranijs, het sap van de citroen en de citroenschil.
- Zet de pan op hoog vuur en breng de wijn snel aan de kook. Zorg ervoor dat de peren geheel in het vocht staan. Als het vocht kookt vijf minuten langzaam laten koken en daarna de peren in het vocht af laten koelen. (*leg iets, bijv. kleiner deksel, op de peren zodat ze geheel onder staan, i.v.m. verkleuren*)
 - De kooktijd van peren is erg afhankelijk van de rijpheid. Controleer de gaarheid daarom zelf met een vork!

Karamel rekjes		
500	g	suiker
260	g	glucose stroop
Wentelteefjes		
6 of 12	st	ronde brioche broodjes
6		eieren
600	ml	melk
		kaneelpoeder
50	g	boter
75	g	kaneelsuiker
250	ml	vanille slagroom
1		vanillestokje (merg ervan)
25	G	suiker
		"handvol" boerenjongens

Bereiding karamel rekjes:

- Doe eerst een scheutje water in de pan en voeg de suiker en de glucosesiroop toe.
- Breng dit op een middelmatig vuur **zonder** roeren aan de kook.
- Zet een groot bekken met koud water klaar om de pan meteen in af te koelen.
- Als de suikermassa licht begint te kleuren direct van het vuur halen en de bodem van de pan in het bekken koud water afkoelen.
- Maak nu met een lepel van de massa op bakpapier een ronddraaiende beweging en laat de massa daarbij langzaam in een dunne straal van de lepel lopen. Geef het rekje zo de gewenste vorm.
 - Vierkant bord vierkant rekje, rond bord ronde vorm.

!! Als de massa te ver is afgekoeld, kunt u deze onder langzaam roeren op het vuur weer voorzichtig verwarmen.

Bereiding Wentelteefjes

- Maak een keuze voor de opmaak: ½ cirkel, kleinere cirkel van vorm van het brood of kies voor het uitsnijden van een andere vorm uit de cirkel, bijv. driehoek, rechthoek of kerstboomvorm.
 - Een volledige snee brood is te veel in verhouding met de parfait.
- Laat de broodjes in een open plastic zak liggen, zodat ze wat drogen.
- Meng de eieren, de melk en de kaneel poeder, snij de broodjes eventueel in de gewenste vorm (8cm doorsnee en 2 cm dik)
- Leg ze daarna in het mengsel en laat ze dit opnemen.
- Draai ze daarbij regelmatig om.
- Laat in een bakpan de boter smelten en bak hierin de wentelteefjes goudbruin aan beide zijden. Wentel ze als laatste door de kaneelsuiker.

Bereiding Vanille slagroom & boerenjongens:

- Klop de slagroom met het merg van een vanillestokje en de suiker stijf.
- Laat de benodigde boerenjongens uitlekken.

Uitserveren:

- Leg op het warme wentelteefje de vanille parfait,
- hierop het karamel rekje en daarop een toef slagroom.
- Garneer het bord met gepocheerde peer en wat boerenjongens.

Tip

De wentelteefjes kunnen vooraf gemaakt worden en nog even in de oven opwarmen.