

Wentelteefje, peer, ananascompote, anijs-ijs en chocoladesaus

Ingrediënten:

Ananascompote:

½ st	ananas
1 tl	vanille-essence
100 gr	suiker
1 st	citroen

Anijs ijs:

1½ tl	anijszaad
2 dl	melk
1 tl	anijspoeder
100 gr	geleisuiker
2 dl	slagroom
100 gr	eigeel
75 gr	kristalsuiker
3 dl	slagroom

Peer:

1½ st	doyenne de comice,
	groot
4 dl	water
120 gr	basterdsuiker, wit

Chocoladesaus:

50 gr	chocolade, puur
15 gr	boter, ongezoeten
40 gr	kookvocht v d peren
40 gr	melk

Wentelteefje:

5 st	ontbijtkoek, plak, 2 cm dik
1 dl	melk
10 gr	suiker
30 gr	eiwit
30 gr	eigeel

Speculaascrumble:

100 gr	speculaas
--------	-----------

Afwerking:

rietsuiker
boter

Indekken:

Presentatie:

1 st *Atsina cress, bakje*



Bereidingswijze:

Ananascompote:

Schil de ananas, snijd in plakken van maximaal 1 cm dik en verwijder de harde kern. Snijd het vruchtvlees in stukjes. Was de citroen, snijd er 2 lange repen schil af en pers de citroen uit. Doe de helft van het citroensap, vanille-essence en suiker bij de ananas, verwarm kort en haal van het vuur. Laat afkoelen. De citroenschil en rest van het sap zijn voor bij de peer.

Anijs ijs:

Kneus de anijszaden in een vijzel. Doe melk, anijszaad, anijspoeder, geleisuiker en room in een pan en breng aan de kook. Laat de geleisuiker volledig oplossen. Klop het eigeel met de kristalsuiker tot een lichte crème en giet er daarna al kloppend het hete room/melkmengsel bij. Laat afkoelen. Klop 3 dl slagroom op tot yoghurt dikte en meng door de massa. Draai ijs in de ijsmachine.

Peer:

Schil de peren en snijd de hele in 8 en de halve in 4 partjes; verwijder het klokhuis. Neem een pan waarin de peren net de bodem bedekken. Breng hierin water met suiker, citroenschil en citroensap aan de kook en laat de suiker oplossen. Voeg de peren toe en breng opnieuw aan de kook; voeg wat heet water toe als de peren niet onderstaan. Laat de peren pochieren; leg een kleinere deksel in de pan, zodat de peren volledig ondergedompeld blijven. Haal de peren uit het vocht als ze beetgaar zijn. Bewaar tot afwerking.

Chocoladesaus:

Doe alle ingrediënten in een pan en verwarm op laag vuur tot de chocolade is gesmolten; roer voortdurend. Laat afkoelen in de koeling.

Wentelteefje:

Verwijder de korst van de plakken ontbijtkoek en snijd de plakken in de breedte in 2 stukken. Klop melk met suiker, eiwit en eigeel tot een dun beslag. Bewaar tot afwerking.

Speculaascrumble:

Doe de speculaas in een plastic zak en verkruiemel met een deegrol.

Afwerking:

- Snijd een plakje van de ronde kant van de peer, zodat ze blijven staan. Druk de 2 snijvlakken van de peren in rietsuiker. Karamelliseer de suiker met een brander.
- Leg de ontbijtkoek in het beslag en laat dit opnemen door de ontbijtkoek. Laat de ontbijtkoek iets uitlekken en bak rondom bruin in boter.

Dek in met een koud wit design bord met dessert lepel en vork.

Presentatie:

Zie foto: zet een partje peer iets boven het midden op het bord. Leg tegen de peer wat ananascompote met wat crumble ernaast. Leg tegen de peer het wentelteefje. Breng rondom wat chocoladesaus aan en garneer met cress. Leg een bolletje ijs op de crumble.