

Limoncello-taartje met peer en vanille-ijs

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Tartelette: 5 st filodeegvellen boter 10 st tartelette vormpjes Ø 8 cm	Tartelette: Haal het filodeeg uit de koeling en wacht tot het ontdooid is. Steek met een steekring Ø 9.5 cm 20 schijven uit het filodeeg. Smelt de boter en strijk ieder velletje filodeeg in met die boter en druk ze vervolgens in de vormpjes. Stapel de vormpjes op elkaar en bak ze in een oven van 160°C graden ± 30 min. Haal uit de oven en laat afkoelen.
Vulling: 2,8 dl slagroom 350 gr mascarpone 70 gr suiker 8 gr vanillesuiker 5 el Limoncello 1 st citroen (sap en zeste)	Vulling: Klop slagroom stijf. Meng Mascarpone met suiker, vanille, limoncello, citroensap en zeste. Spatel slagroom voorzichtig door het Mascarponemengsel. Vul de afgekoelde taartjes met crème en laat minstens 3 uur opstijven in de koeling.
Vanille-ijs: 1 st vanillestokje 5 dl volle melk 2,5 dl room 50 gr suiker snuffe zout 4 st eidooiers 50 gr suiker 30 gr glucose	Vanille-ijs: Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Doe melk, room, suiker, vanillemerg én stokje in een pan en verwarm tegen het kookpunt aan. Laat zachtjes 10 minuten trekken. Klop de eidooiers met suiker licht schuimig. Giet al roerend langzaam wat warme melk erbij en giet alles in de pan terug. Verwarm al roerend tot ± 80°C. tot het mengsel licht bindt. Zeef de massa en voeg glucose toe. Laat afkoelen. Draai, na afkoeling, tot romig ijs in de ijsmachine.
Peren: 5 st kleine conference peren 1 l water of witte wijn 200 gr suiker 1 st kaneelstok 1 st stukje citroenschil 1 st vanillestokje	Peren: Schil de peren en halveer deze Breng vocht + suiker + kruiden aan de kook. Voeg vervolgens de peer toe en laat zo'n 30 minuten op klein vuur zachtjes stoven. Laat in het vocht afkoelen.
Amandelcrumble: 50 gr bloem 50 gr koude boter 50 gr suiker snuf zout 15 gr amandelpoeder	Onderdeel: Doe alles in een kom en wrijf met je vingers boter door bloem en suiker tot je grove kruimels krijgt (geen deeg kneden!). Verdeel de kruimels op bakpapier en bak op 170°C. gedurende 12–18 minuten goudbruin en krokant. Schep halverwege om. Laat volledig afkoelen.
Afwerking:	Afwerking:
Indekken:	Wit rechthoekig bord, met dessert bestek
Presentatie: muntblaadjes 20 st blauwe besjes	Presentatie: Werk af met een muntblaadje of enkele blauwe besjes.

