

Peer met Luikse stroop, ganache, sponscake, sorbet en bavarois



Ingredienten

Bereiding

Ingrediënten 4 personen

Amandelcrumble

100 g meel

100 g boter

100 g poedersuiker

75g amandelpoeder

Klop alles lichtjes en bak gedurende +/- 10 minuten op 180 °C.

Crème met Luikse stroop

500 ml Debic room

100 ml Luikse stroop

5 eigelen

1 blaadje gelatine

Breng de room en de Luikse stroop aan het koken. Giet dit mengsel op de eigelen en klop alles. Voeg het voorgeweekte blaadje gelatine toe. Laat 24 u opstijven.

Ganache

300 g intens donkere chocolade

300 ml Debic room 150 ml Debic room

Sap van 2 peren 8 blaadjes gelatine

Warm 150 ml room op zonder te laten koken en giet over de chocolade die in kleine stukjes gebroken werd tot het een homogene massa vormt. Laat het perensap koken en voeg de voorgeweekte blaadjes gelatine toe. Giet dit mengsel op de chocoladecrème. Klop 300 gr room en voeg die voorzichtig toe.

Sponscake

1 eetlepel cacaopoeder

80 g suiker

80 g amandelen

30 g meel

4 eieren

Giet alle ingrediënten behalve het meel in de keukenrobot en meng. Voeg het meel toe en meng nogmaals.

Giet dit mengsel in een sifon en spuit in bekertjes of glaasjes. Zet de glaasjes ongeveer 35 seconden in de microgolfoven.

Perensorbet

200 g suiker

600 ml water

2 eetlepels citroensap

8 peren

Maak een suikersiroop met het water, de suiker en het citroensap. Schil de peren. Kook ze in de suikersiroop. Mix en giet in een kom. Zet die gedurende minimum twee uur in de diepvriezer. Bavarois van perenyoghurt 6 eigelen 120 g suiker 180 ml melk 5 blaadjes gelatine 350 g hoeveyoghurt met peer 280 g vloeibare room Debic Laat de blaadjes gelatine weken. De suiker met de eigelen tot een lint opkloppen. Voeg dan de melk toe. Bak in de oven op 85 °C. Als het gebakken is, voeg de yoghurt toe. Werk af met opgeklopte room. Giet in vormpjes die gemakkelijk ontvormd kunnen worden.