

Een zoete zaligheid in een nieuw kleedje

Het gerecht bestaat uit een dessertbuffet van Amandelbiscuit met Frambozensaus en geflambeerde Conferenceperen samen met perenmousse. Voor 8 personen

Recept Amandelbiscuit

- 4 eierdooiers
 - 150g amandelbrood van 'Jules Destrooper'
 - 4 eiwitten
 - 100g suiker
 - 50g bloem
 - 30g boter
 - ½ vanillestokje
1. De dooiers samen met de versnipperde stukjes amandelbrood en vanillemerg luchtig kloppen
 2. De eiwitten stevig kloppen en langzaam de suiker toevoegen
 3. Deze eiwitten voorzichtig onder de eerste samenstelling mengen
 4. Bloem en gesmolten boter onderspatelen
 5. Doppen spuiten op bakpapier
 6. Afbakken op 220°C

Recept Frambozensaus

- 200g frambozencoulis
 - 100g suiker
 - 1 blaadje gelatine
1. Frambozencoulis en suiker verwarmen
 2. Gelatine ondermengen

Recept geflambeerde Conferenceperen

- 480g perenstukjes
 - 50g boter
 - 50g glucose
 - 30g perenlikeur
1. Boter smelten in een pan
 2. Perenstukjes en glucose onderroeren
 3. Flamberen met perenlikeur



Recept Conference Perenmousse

- 150g Debic crème anglaise * (merk Madibic)
 - 400g gekarameliseerde peren
 - 3 blaadjes gelatine
 - 7g perenlikeur
 - 250g Debic room 40%
 - 60g chocolade
1. Anglaise en peren vermengen
 2. Gesmolten gelatine ondermengen
 3. Likeur toevoegen
 4. Half opgeslagen room onderspatelen
 5. Bij 1/3 van de perenmousse (=250g) dien je 60g gesmolten chocolade te vermengen
- * anglaise: 100g melk, 1 dooier, 25g suiker -> afroeren =82C

Opbouw bord

- Plastiekdecal instrijken met 300g chocolade en een mandje vormen
- Afwisselend vullen met parijse wafels van 'Jules Destrooper', amandelbiscuit, gekarameliseerde perenstukjes en 2 soorten mousse (mousse zonder chocolade en mousse met chocolade)
- Schikken op het bord
- Frambozensaus aanbrengen
- Afwerken met vers fruit

Smakelijk!