



TARTE TATIN MET VANILLE PARFAIT



Klik op de foto om het filmpje van de bereiding te zien.

INGREDIËNTEN

TARTE TATIN

- 30 gr boter
- 2 el suiker
- 4 peren
- ½ tl kaneelpoeder
- ½ tl kruidnagelpoeder
- Zwarte bessen
- Mespuntje kardemom
- 1 ei
- Rol bladerdeeg

SIROOP

- 85 ml water
- 4 zakjes (32 gr) vanille suiker
- 55 gr suiker

PARFAIT

- 125 ml suikersiroop, zie hierboven
- 4 eidooiers
- 200 ml slagroom



TARTE TATIN MET VANILLE PARFAIT

BEREIDING

Tarte Tatin

Verwarm de BBQ indirect naar 220 graden. Vet de bakvorm royaal in met boter en bestrooi het met suiker. Schil de peren, snij ze in kwarten en verwijder de klokhuizen. Snij de kwarten nu in dunne plakjes en verdeel ze over de bakvorm. Bestrooi het geheel met zwarte bessen, kaneelpoeder, kruidnagelpoeder en kardemom.

Dek af met de rol bladerdeeg en snij het overvloedige deeg af. Druk de deeg voorzichtig aan en stop het langs de rand een beetje in. Prik er gaatjes in met een vork. Klop het ei los en smeer dit met een kwast over het deeg. Strooi nog een extra laagje suiker over het deeg voor een extra krokante korst.

Plaats de vorm in het midden van het rooster en bak de tarte tatin in ca. 30 minuten goudbruin en gaar. Plaats een groot bord op de vorm en draai de tarte tatin om op het bord.

Siroop

Doe het water, de vanillesuiker en de suiker in een pan en breng dit aan de kook. Laat de siroop 2 minuten koken en laat het vervolgens afkoelen.

Parfait (tip: maak de parfait een dag vantevoren)

Klop de slagroom op tot hij lobbige begint te worden. Meng vervolgens de siroop (hierboven beschreven) en de eidooiers in een kom en klop het au bain-marie dik en schuimig. Haal de kom van de pan en klop tot het mengsel op kamertemperatuur is. Spatel daarna de slagroom er doorheen.

Gebruik flexibele vormpjes wat het storten makkelijker maakt. Vul deze en zet ze in de vriezer tot ze bevroren zijn.

Snij een punt tarte tatin af en leg dit op een bordje. Stort de parfait uit zijn vorm en leg deze ook op het bordje. Garneer het geheel af met lekker rood fruit zoals zwarte bessen, frambozen, rode bessen, bramen en een lekkere toef slagroom.

WIJN- EN BIERTIP

Deze keer serveren we een Moscato d'Asti van Ca Du Sindic

Een lekkere sprankelende friszoete dessertwijn uit de Piemonte van Italië. Deze friszoete dessertwijn gemaakt van de muskaatdruif past uitstekend bij fruitige desserts maar kan ook als aperitief. Met een geur van druiven, bloesem en perzik. In de smaak zit een mooie balans tussen zoet en zuur. Met een laag alcoholpercentage van 5%.

En als speciaal bier deze week de Delirium Red

Een bier met een diep donkerrode kleur met een lichtroze, compacte schuim. In de geur een zacht fruitig aroma, met hints van amandel en licht zure kersen. Het heeft een zoete en fruitige smaak, een mooie combinatie met het rode fruit in dit dessert. Met een alcoholpercentage van 8% is het een stevig biertje waar je, als je er veel van drinkt, de roze olifantjes op de fles ziet dansen.