

Dessert

Gestoofde peer met sabayon van kaneel

Foto



Wie - Wanneer

Cha en Joep – 28 januari 2019

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

Voor de gebakken peertjes

- 1 klontje verse boter
- 3 cm grof gehakt citroengras
- 1 vanillestokje, uitgeschraapt
- 5 verse limoenblaadjes
- 6 rozemarijnaaldjes
- 4 geschilde handpeertjes, in blokjes

Voor de gestoofde peertjes

- 100 ml rode port
- 300 ml rode wijn
- 4 geschilde stoofpeertjes 1 gebroken kaneelstokje
- 3 kruidnagels
- 2 steranijs
- 2 el suiker
- 1 sinaasappel, de schil

Voor de sabayon

- 100 gr suiker 1 scheutje Poire Williams
- 1 tl kaneelpoeder
- 6 eierdooiers 75 gr opgeklopte slagroom

Voor de amandelcrème

- 200 gr zachte boter
- 250 gr poedersuiker 20 gr bruine rum
- 250 gr amandelpoeder
- 25 gr zetmeel
- 400 gr room
- 3 eieren

Afwerking

- 3 blaadjes zoethout