

Stoofperen Tiramisu

Een heerlijke winterse twist op de klassieke tiramisu. De kruidige smaak van stoofperen in glühwein combineert perfect met de romige mascarpone en luchtige lange vingers.



Ingrediënten Voor de stoofperen:

- 10 Griesse Wildeman peren
- 1 fles glühwein
- 30 g Kindly's perenrood
- 3 kaneelstokjes
- 5 steranijs
- 20 ml citroensap

Ingrediënten voor de tiramisu:

- 1 pak lange vingers
- 500 g mascarpone
- 100 g suiker
- 5 eidooiers
- 20 partjes van de gestoofde peren



Stoofperen maken

1. Schil de peren, snijd ze in kwarten en verwijder het klokhuis.
2. Doe de peren samen met de glühwein, perenrood, kaneelstokjes, steranijs en citroensap in een grote pan.
3. Breng aan de kook en laat vervolgens 2 uur zachtjes stoven met de deksel op de pan.
4. Laat de peren volledig afkoelen in het kookvocht — zo trekken de smaken extra goed in.

Tip: Dit kun je prima een dag van tevoren doen.

Tiramisu

1. Klop de eidooiers met de suiker tot een lichte, luchtige massa.
2. Klop in een aparte kom de mascarpone los tot hij zacht en romig is.
3. Meng het eimengsel voorzichtig door de mascarpone.
4. Snijd 20 partjes van de gestoofde peren in kleine stukjes.
5. Dep ze droog met keukenpapier en roer ze door het mascarponemengsel.

Opbouwen van de tiramisu

1. Schep een eerste dunne laag van het mascarponemengsel in een schaal.
2. Schenk wat van het kookvocht van de stoofperen in een apart schaaltje.
3. Doop de lange vingers kort in het kookvocht (niet te lang, anders worden ze zompig).
4. Leg de lange vingers op het mascarponemengsel tot de laag bedekt is.
5. Herhaal: weer een laag mascarponemengsel, dan weer een laag lange vingers.
6. Eindig met een laag mascarponemengsel.

Opstijven

Laat de tiramisu minstens 4 uur opstijven in de koelkast, bij voorkeur een hele nacht voor de beste smaak en textuur.

Serveren

Garneer de tiramisu met: - Extra stoofperenpartjes - Eventueel wat stoofperensiroop als topping.

Eet smakelijk!