TAYLOR & COLLEDGE

AMANDELPARFAIT MET GEPOCHEERDE VANILLEPEREN

Totale tijd: 365 minuten
Porties: 6-8 Porties

Ingrediënten

Parfait

120 g amandelen
4 el suiker
3 ei geel
80 g suiker
1 Taylor & Colledge Biologische Vanillestokje
300 ml room
3 eiwitten
1 snufje zout
2 el water
3 el amandellikeur (optioneel)

Gepocheerde vanilleperen

2 peren
50 g suiker
200 ml witte wijn (alcoholvrij: witte druivensap)
1 citroen
1 Taylor & Colledge Biologische Vanillestokje

Decoratie

Honing
Amandelen

Bereidingswijze

1. Bekleed een cakevorm (18 cm) met bakpapier.
2. Meng in een kleine steelpan 4 eetlepels suiker met 2 eetlepels water. Roer en breng aan de kook. Voeg zodra het kookt de amandelen toe en roer tot de amandelen bedekt zijn met het suikermengsel. Zet het vuur op gemiddelde warmte en laat sudderen tot de suiker kristalliseert. Blijf roeren tot de suiker opnieuw smelt en zorg dat het suikermengsel de amandelen goed omhult.
3. Zodra de suiker helemaal vloeibaar is, giet het mengsel voorzichtig op een bakplaat en laat het volledig afkoelen. Als het is afgekoeld hak 2/3e van de gekonfijte amandelen fijn en zet de resterende amandelen apart.
4. Klop voor de parfait de eiwitten met een snufje zout stijf. Voeg vervolgens langzaam 40 g suiker toe en klop tot het dik en glanzend is. Zet daarna opzij.
5. Splits het vanillestokje met een mes en schraap de zaadjes eruit. Klop in een middelgrote kom de eidooiers met 40 g suiker en vanillezaadjes licht en romig.
6. Klop de room tot het een zachte structuur heeft.

7. Spatel voorzichtig 1/3e van het eiwit door het eidooiermengsel en spatel daarna het resterende eiwit en de room erdoor. Voeg de gehakte amandelen en eventueel amandellikeur toe.

8. Giet het mengsel in de cakevorm en zet het minimaal 5 uur of een nacht in de viezer.

9. Voor het serveren schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis. Wrijf in met citroensap om te voorkomen dat ze bruin worden. Splits het vanillestokje met een mes en schraap de zaadjes eruit, maar bewaar de peulen.

10. Karamelliseer in een kleine steelpan langzaam 50 g suiker op middelhoog vuur. Voeg de witte wijn toe en laat sudderen tot de suiker is opgelost. Doe de peren in de pan, voeg de vanillezaadjes en peulen toe en kook 20 minuten tot de peren zacht zijn.

11. Om te serveren haal de parfait uit de vriezer en laat je deze 10 minuten zacht worden op kamertemperatuur. Leg de parfait op een schaal, verwijder de cakevorm en bestrooi met de overgebleven amandelen. Snijd het in plakken van 1-2 cm dik en serveer met de warme gepocheerde peertjes.