

Ingrediënten voor 8 personen

1 pak lange vingers (boudoirs) 1 l
water 1 kg kristalsuiker 6
conferanceperen, zonder schil en
klokhuis, in kwartjes 1 citroen 1
kaneelstokje 8 el cointreau 6
blaadjes gelatine 4 eiwitten 200
gr room 40 gr suiker bosbessen
of ander fruit om te garnieren

Tijd: 20-30 min.
Smaak: Zacht en romig
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

mini charlotte met perenmousse

Hulpmiddelen

Seveerringen van 8cm

Vorbereiding

Breng water aan de kook en laat de suiker erin oplossen. Doe er een flinke scheut citroensap bij en de kaneel en laat even doorkoken.

Bereidingswijze

Pocheer in deze siroop de peren tot ze gaar zijn. Haal de peren uit de suikersiroop en pureer ze. week gelatine in koud water. Maak de cointreau warm en los er de geweekte en goed uitgeknepen gelatine in op. Meng de cointreau met de perenpuree en laat wat afkoelen. Klop het eiwit stijf tot het in pieken blijft staan. Doe de suiker bij de room en klop die net niet stijf. Spatel het eiwit en de room voorzichtig door de perenpuree. Zet de serveerringen op individuele bordjes (waarin je serveerd), en verdeel er de perenpuree over. Laat opstijven in de koelkast. Snij de lange vingers doormidden. Verwijder de dresseringen en zet de lange vingers tegen de perenpuree. leg bovenop de charlottes de bosbessen. fris serveren.