

☆ FEESTDAGEN SPECIAL



Bladerdeegtorentjes met peer

en miso-karamelsaus met mascarpone



30-40min



2 personen

Dit elegante kerstdessert is heel bijzonder. Je maakt je eigen karamelsaus, maar dat is niet alles; je geeft die saus een extra kick met hartige misopasta. Klinkt een beetje ongebruikelijk? Dat snappen we, maar we raden je sterk aan om dit te proberen. Het resultaat is vergelijkbaar met salted caramel, maar dan met nog meer diepte dankzij de umami-smaak van de miso. Perfect om diepe indruk te maken op je disgenoten.

Wat je van ons krijgt

- 1 citroen
- 1 peer
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje amandelen ¹⁵
- 1 pakje witte suiker
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 bakje mascarpone ⁷
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 1 zakje walnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- zout

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat
- kleine kookpan
- dunschiller
- citroenpers
- maatbeker
- aluminiumfolie
- staafmixer met beker
- fijne keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

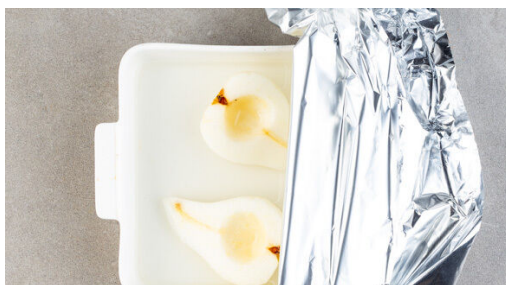
Maak van de rest van het deeg bladerdeegsnacks. Snijd het in repen, bestrijk met ei en bestrooi met kaas of sesam. Bak goudbruin af in de oven.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

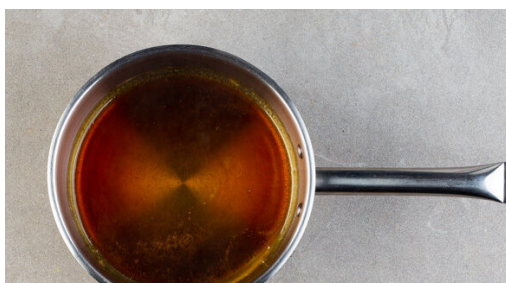
Voedingswaarde per portie

calorieën 900kcal, vet 69.8g, koolhydraten 46.6g, eiwit 18.1g



1. Peer roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Rasp de **citroenschil** fijn en pers **1 citroenhelft** uit. Schil en halveer de **peer** en verwijder het klokhuis. Leg de **peerhelften** in een ovenschaal en schenk er een laag water van ca. 2cm hoog bij. Bestrooi met **vanillesuiker** en bedruppel met **1el citroensap**. Dek de schaal af met aluminiumfolie en bak de **peer** 20-25min in de oven.



4. Suiker smelten

Verhit een kleine kookpan op middelhoog-hoog vuur. Voeg **100g suiker** en 40ml water toe en breng zonder te roeren aan de kook. Je kunt de pan een beetje heen en weer bewegen. Laat de **suiker** diep goudbruin worden en neem de pan van het vuur.



2. Amandelpasta maken

Hak de **amandelen** grof en doe ze in een hoge (maat)beker met 50ml water, **1/2el suiker** en een snuf zout. Pureer glad met een staafmixer.



5. Karamelsaus afmaken

Roer **1/3e van de mascarpone** en **2/3e van de misopasta** door de **suiker**. Als de **sous** hard wordt, kun je 'm al roerend weer even verhitten. Voeg naar smaak meer **misopasta** toe. Vind je de **sous** uiteindelijk te dik? Voeg dan wat water toe.



3. Torentjes maken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Snijd het **deeg** doormidden (**zie tip, links**). Steek **6 rondjes** uit met een glas of ronde koekvorm. Bestrijk **elk deeggrondje** met de **amandelcrème**. Stapel **3 rondjes** op elkaar en vorm zo **2 torentjes**. Plaats de bakplaat onder de ovenschaal in de oven en bak de **deegtorentjes** in 15-17min goudbruin en gaar.



6. Mascarpone afmaken

Roer de **rest van de mascarpone** los met de **helft van de citroenrasp**. Hak de **walnoten** grof. Leg op **elk bladerdeegtorentje 1 peerhelft** en bedruppel met de **karamelsaus**. Bestrooi met de **walnoten** en de **rest van de citroenrasp** en geef de **vanillemascarpone** erbij.