



Tarte tin van kweeper met pecannotenkruim en verse vanille roomijs met stroop van zoete bietjes

Receptuur:

- Kweeperen 16 stuks
- Bloem 300 gr
- Boter 200 gr
- Suiker 100 gr
- Pecannoten 100 gr
- Slagroom 250 ml
- Melk 250 ml
- Eidooiers 4 stuks
- Vanille 1 stuks
- Suiker 75 gram
- Gelatine 2 stuks
- Rode en gele bietjes 2 stuks
- Witte port 100 ml
- Kaneel 1 stuks
- Kruidnagel 1 stuks
- Bloemen 1 bakje
- Zout

Kooktechnieken:

- Lobbig Een dikte van een massa gelijk aan yoghurt
- 1, 2, 3 deeg Deeg voor patisserie. Met de verhouding 3 delen bloem, 2 dele boter en één deel suiker.

Kritische aandachtspunten:

1. Verhit de karamel nooit verder dan lichtbruin. De karamel wordt anders bitter
2. Bij het verhitten van de eidooiers in de melk nooit de massa laten koken. Houdt de temperatuur max 85C goed in de gaten. De eidooiers moeten binding geven en geen roerei worden.



Werkwijze:

1. Zet een kunstofbak in de vriezer waar de ijsmassa later in wordt bewaard. De Slagroom lobbijg slaan en koel zetten.
2. Verwarm de melk en los de suiker erin op. Snijd de vanillepeul en schraap deze leeg en voeg beide toe aan de melk. Klop de eidooiers los en voeg de warme melk toe aan de eidooiers en giet het mengsel terug in de pan. Laat nu de eidooiers binden tot 87 graden en voeg de gelatine toe. Nu het mengsel snel terug koelen tot 30 graden en rustig vermengen met de geslagen room. Het mengsel in de ijsmachine tot ijs draaien. Als het gereed is een uur in de vriezer laten op stijven.
3. De bloem, boter en suiker mengen tot een deegbal en koel zetten
4. 10 stuks kweeperen schillen en in parten snijden. De suiker in een pan, welke later als vorm in de oven gaat, laten karamelliseren en de boter toevoegen. De kweeperen op de karamel leggen en met de plak deeg de pan volledig afsluiten. Zet de pan gedurende 30 min in de oven.
5. De bieten schillen en opzetten in water , port, kaneel, suiker, kruidnagel en snufje zout en gaar koken. Bieten uit het vocht halen, het vocht zeven en inkoken tot een stroop. De bieten in brunoise van 1 cm snijden en in de stroop leggen.
6. De pecannoten verhitten in een pan en cutteren tot een kruim. 2 kweeperen schillen en het klokhuis verwijderen. In dunnen schijven snijden en mengen met een paar druppels citroensap.

Opmaak:

- Neem de tarte tin uit de oven en keer in één keer om. Laat iets afkoelen
- Trek een streep van de stroop op het bord
- Snijd een punt uit de tarte tin en plaats op het bord
- Leg een hoopje pecankruim op het bord
- Maak een canelle van het ijs en plaats op de kruim
- Schik de bietjes speels op het bord
- Garneer met de schijfjes peer en bloemen