



## Tiramisu met peer en krokante amandel

### Ingrediënten:

200 gram suiker  
10 eidooiers  
500 gram mascarpone  
10 blaadjes gelatine  
1 dl room  
2 dl advocaat  
100 gram amandelschaafsel  
1x eiwit 50 gram suiker  
2 dl sterke koffie  
24 lange vingers  
5 peren (Doyenne du Comice)  
150 gram suiker  
1 dl water

### Bereiding:

- Tiramisu: Eidooiers en suiker al roerend opwarmen tot ca 50 graden, vervolgens koud kloppen (evt. in keukenmachine) Gelatine weken in koud water. 1 dl room koken en hierin de gelatine laten oplossen. Mascarpone losroeren en de room met gelatine er door roeren. Hierdoor de luchtige eidooiers spatellen.
- Terrine van tiramisu: Terinne met plastic bekleden, advocaat in een spuitzak doen. De lange vingers in lagen met de creme in het blik opbouwen. Lange vingers in sterke koffie dompelen. Terinne in de koelkast zetten
- Peren: 150 g suiker karamelliseren en dit met water blussen. Peren schillen en in 8 plakken snijden. De peren door de gekaramelloiseerde saus scheppen en af laten koelen. Amandelschaafsel aanmaken met eiwit en suiker, in de oven op 140 graden drogen. Perensap inkoken en op smaak brengen met kalua en licht afbinden met aardappel zetmeel.

### Uitserveren:

- Borden uitzetten
- Advocaat zigzaggen op het bord
- Plakje tiramisu op het bord
- Hieromheen de peren en bovenop amandelschaafsel