

GEGRILDE PERZIKKEN MET WITTE CHOCOLADEGANACHE

MEI 2024

Het is patisserie, hou je dus aan de hoeveelheden.

Benodigdheden : voor **4** personen

2	st	Gelatinebladjes
380	gr	Room – echte
1	stokje	Vanille
130	gr	Witte chocolade
100	gr	Mascarpone
1	vel	Bladerdeeg – of 4 vierkantjes uit de diepvries
1	scheutje	Melk
2	el	Bloedsuiker
2	el	Parelsuiker
1	blik	Halve perzikken

Bereidingstijd: 25 minuten + 4 uur koelen en opstijven en 30 minuten bakken

Werkwijze :

Week 2 gelatineblaadjes in KOUD water

Giet 380 gram echte room in een pannetje en zet het op het vuur.

Snijd 1 vanillestokje open en haal er de zaadjes uit.

Doe de zaadjes en het stokje bij de room. Breng aan de kook.

Neem van het vuur.

Breek 130 gram witte chocolade in stukken en doe ze in een maatbeker.

Schep daarop 100 gram Mascarpone.

Haal het vanillestokje uit de room.

Knijp de gelatineblaadjes uit en roer ze met een klopper door de room tot ze opgelost zijn.

Giet de room bij in de maatbeker en mix alles glad.

Dek de maatbeker af, bv met wat folie en laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast.

Zet de oven op 180 gr C en laat ook al een grillpan stilaan warm worden.

Leg een vel bladerdeeg, of 4 vierkantjes uit de diepvries, op een bakplaat.

Roer een eierdooier los in een scheutje melk. Borstel het over het bladerdeeg.

Bestrooi eerst met 2 el bloedsuiker en dan met 2 el parelsuiker.

Leg een vel boterpapier op het deeg en daarop een ondersteboven gedraaide bakplaat.

Dit om te beletten dat het deeg te hoog zou rijzen.

Bak gedurende 30 minuten mooi goudbruin.

Laat 1 blik halve perzikken uitlekken.

Leg de perzikken even op de hete grill tot er wat strepen op staan. Gaat snel. Hou apart.

Laat de krokante bladerdeeg even afkoelen.

Haal de ganache uit de koelkast en klop nog even op.

Schep hem dan in een spuitzak en spuit wat ganache op een bordje.

Leg daarop stukken gegrilde perzik en werk af met stukken bladerdeeg.

Smakelijk eten.

=====