



Stoofpeertjes rondo's

Rondo's met stoofpeertjes vulling zijn hartstikke leuk om te maken voor bijvoorbeeld een high tea! Een heerlijk klein gebakje voor bij de koffie en thee.

Boodschappenlijstje



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



Emporte-pièce Anneau Ø6,5cm

K047650
3,39 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière
500g

F10150
6,25 €

Overige benodigdheden:

- 155 gram zachte ongezoeten roomboter
- 2 eieren
- 2 potten met stoofpeertjes
- 500 ml gezeefd sap van de stoofpeertjes
- 100 ml rode port
- 100 ml water
- Twee kaneelstokjes
- Zakje vanillesuiker
- 2 eetlepels kristalsuiker
- Bloem om te bestuiven

Doe de twee potten stoofpeertjes samen met 100 ml water, 100 ml rode port, twee kaneelstokjes, 2 eetlepels suiker en een zakje vanille suiker in een ruime pan. Breng aan de kook en draai als het kookt het vuur laag. Met de deksel schuin op de pan kook je de peertjes nog 2 uur zodat alle smaken goed in kunnen trekken. Maak de 500 gram sloffenmix aan met 155 gram boter en 1 ei, verpak het in plasticfolie en leg een uurtje in de koelkast. Slap het amandelspijs af met 1 ei en doe dit in een spuitzak.

Kneed het deeg even goed door als je het uit de koelkast haalt en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 1 cm en steek 12-15 rondjes uit het deeg. Leg de plakjes deeg met de ringen eromheen op een bakplaat, spuit een dotje spijs in het midden en bak de rondo's in een voorverwarmde oven van 180°C (heteluchtoven 160°C) gaar in ongeveer 25 minuten. Afhankelijk van de grootte van je oven, moet je waarschijnlijk in 2 keer een batch bakken. Laat hierna afkoelen op een taartrooster. Het deeg wat je eventueel over hebt kan je invriezen voor een volgende keer.

Haal met een lepel voorzichtig de peertjes uit de pan en leg ze op een bord om af te laten koelen. Zeef het kookvocht boven een maatbeker en bewaar dit. Je moet 500 ml vocht hebben. Is het kookvocht te weinig dan vul je het aan met wat water.

Doe 200 gram mix voor banketbakkersroom in een kom en maak dit aan met 500 ml perenkookvocht en laat even een kwartiertje in de koelkast opstijven voordat je het over doet in een spuitzak met spuitmond 1M. Als de rondo's zijn afgekoeld spuit je met een zigzag beweging de bovenkant vol met stoofpeertjesroom. Snijd de peertjes in schijfjes en decoreer hier de rondo's mee. Zet tot gebruik in de koelkast.