

Tiramisu van pastinaak

1 Ingrediënten: (voor 4 personen)

- 250 g pastinaak
- 6 eetl. + 50 g rietsuiker
- 1 peer
- ½ eetl. Citroensap
- 100 ml slagroom
- 100 ml witte wijn
- 60 g speculaaskoekjes

2 Benodigdheden:

- ovenschaal of 4 coupes

3 Bereiding:

- Schil en snijd de pastinaak in stukjes. Kook deze gaar en laat uitlekken. Mix samen met het citroensap en de 6 eetl. rietsuiker.
- Klop de slagroom stijf.
- Meng de slagroom met de pastinaak.
- Schil de peer, verwijder het klokhuis en snijd in schijfjes.
- Verwarm de witte wijn met de 50 g rietsuiker en de perenschijfjes. Stoof gedurende enkele minuten en laat het overgebleven vocht apart in een schaal afkoelen. Laat ook de perenschijfjes afkoelen.
- Leg 50 g van de 60 g speculaaskoekjes in het perenvocht, bedek er de schaal of coupes met, dek af met de perenschijfjes maar hou enkele apart.
- Verdeel er de pastinaakroom over, snijd de resterende peer in stukjes en verdeel over de room.
- Verkruiemel de resterende speculaas over de tiramisu.