



Stoofperen tiramisu

2 PERSONEN

 150 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 500 g stoofperen
- ★ 250 ml rode port
- ★ 100 g suiker
- ★ 2 kruidnagels
- ★ ½ kaneelstokje
- ★ 125 ml slagroom
- ★ 250 g mascarpone
- ★ 5 Bastogne koeken
- ★ 3½ el sterke koffie
- ★ ½ el cacaopoeder

MATERIAAL: handmixer, diepe schaal

ZO MAAK JE HET

1. Schil de peren, snijd in kwarten en verwijder de klokhuizen.
2. Doe de peren met de port, 50 gr suiker, kruidnagels en het kaneelstokje in een pan en breng aan de kook.
3. Laat 45 minuten zachtjes koken, tot de peren gaar zijn.
4. Laat in het kookvocht afkoelen.
5. Klop met de handmixer de slagroom met de rest van de suiker stijf.
6. Voeg de mascarpone toe en klop in 5 minuten tot een stevige crème.
7. Verdeel de koeken over de bodem van een diepe schaal en besprenkel met de koffie.
8. Snijd de stoofperen in partjes en verdeel over de koek.
9. Besprenkel met 2 el van het kookvocht.
10. Schep de mascarponecrème erop en strijk glad.
11. Laat afgedekt 2 uur opstijven in de koelkast.
12. Bestrooi vlak voor serveren met de cacaopoeder.

BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)

