

Pere în foietaj

written by Andreea



Pere în foietaj sunt desertul pe care l-am făcut destul de des în ultima perioadă. Întruchipează toamna și toate aromele ei, mai ales că am ales să le fierb în vin alb cu multe mirodenii. Reprezintă un desert elegant care poate fi servit alături de o cupă de înghețată, sau puțină frișcă bătută. Eu am găsit de cuviință să le servesc cu un sirop scăzut format din vinul fiert în care am pus perele.



Pere în foietaj

Pe blog mai găsiți o serie de rețete cu pere precum tartă cu pere și scortisoară, sau tartă sărată cu pere și brânză albastră, sau delicioasă prăjitură cu ciocolată, pere și ghimbir.

Pregătirea perelor în foietaj este o adevărată desfătare! Când veți simți mirosul condimentelor cu vin în timp ce perele se poartă o să simțiți că toată casa miroasă a Crăciun și a voie bună. Apoi învelitul perelor în aluat necesită puțină atenție și migală, însă rezultatul este unul pe măsură. O să vedeți că o să vă placă!



Pere în foietaj

- Ingrediente:
- 4 pere medii (neaparat) cu codita
- 700 ml vin alb sec
- 100 g zahar
- 2 batoane scortisoara
- 1/2 pastaie vanilie
- 2 stelute anason
- 5 pastai cardamom
- 5 cuisoare
- 2 fasii coaja portocala
- 400 g aluat foietaj
- 1 galbenus ou+1 lingura lapte

Pentru mai mult gust si o aroma mai puternica este indicat sa posati perele in vin cu o zi inainte si sa le lasati in acest vin aromat peste noapte ca sa se infuzeze bine.

Spalati bine perele, curatati-le de cotor prin partea inferioara, avand grija sa pastrati perele intregi si coditele intacte. Curatati perele de coaja pana aproape sus de codita. Taiati perele foarte putin la baza astfel incat sa aiba o baza plata si sa poata sta in pozitie verticala.



Pere in foietaj

Intr-o oala incapatoare turnati vinul impreuna cu toate mirodeniile si zaharul. Asezati perele si dati pe foc pana incepe sa clocoteasca. Dati focul mic, acoperiti cu un capac etans si lasati sa fiarba la foc mic pentru 30 de minute pana ce perele sunt usor moi. Introduceti lama unui cutit intr-o para. Daca lama patrunde usor atunci perele sunt gata. Stingeti focul si lasati perele in lichidul format pentru cel putin 5 ore sau cel mai bine peste noapte.



Pere in foietaj

Incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. Scoateti perele din

lichidul format (nu aruncati lichidul!). Asezati perele pe un prosop de hartie si tamponati-le usor astfel incat sa nu mai fie umede. Scoateti aluatul foietat din frigider, presarati putina faina pe masa de lucru. Cu ajutorul unui sucitor intindeti usor aluatul astfel incat sa aveti o foaie de aluat neteda. Taiati 4 patrate din aluat pe care le puneti la baza perelor. Din restul de aluat taiati fasii cu care veti inveli perele.

Montaj: puneti pe blatul de lucru un patrat de aluat. In centru asezati o para. pliati colturile in jurul pereii astfel incat sa acoperiti toata baza. Luati o fasie de aluat si incepeti sa o rulati in jurul pereii incepand de la varf catre baza, pana ati acoperit toata para. Puneti para pe o tava acoperita cu hartie de copt.



Pere in foietaj

Repetati operatiunea si cu celelalte pere. Intr-un castron mic amestecati galbenusul de ou cu laptele si cu ajutorul unei pensule ungeti cu grija perele in foietaj. Dati tava la cuptorul incins pentru 25-30 minute. Pentru o coacere uniforma, intoarceti in cuptor tava cu celalalt capat, dupa 15 minute de coacere.

Intre timp pregatiti sosul de vin. Puneti din nou pe foc oala cu vin si cu condimente si lasati sa fiarba pana ce lichidul format scade la jumatate. Eliminati restul de condimente prin strecurare si puneti sosul format intr-un recipient.



Pere in foietaj

Scoateti perele de la cuptor. Lasati-le sa se raceasca 15-20 de minute. Optional, puteti servi alaturi de o cupa de inghetata. La momentul servirii turnati peste pere sosul format.



Pere in foietaj

Pofta buna la pere in foietaj!