

Appel-frangipane taartje met vanille-roomijs & appel-kaneel toffeecrème

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Taartje</p> <p>220 g bloem 2 g zout 60 g poedersuiker 130 g boter 20 g eigeel 15 ml water Boter om in te smeren 10 mini taartvormpjes</p>	<p>Taartje</p> <p>Meng de gezeefde bloem, zout en poedersuiker goed samen. Werk hier vervolgens de boter in tot het een egaal fijn kruim wordt. Voeg dan het eigeel en water toe en werk tot een egaal deeg zonder te lang te kneden. Laat het deeg een half uur rusten. Smeer de taartvormpjes in met boter en bestrooi met bloem. Rol het deeg dun uit en bekleed de taartvormpjes met het uitgerolde deeg. Bak het deeg blind af in de oven op 160°C voor 15 minuten met blindbakbonen. Beoordeel vervolgens of de taartjes goudbruin zijn. Bak vervolgens nog max. 10 minuten tot het goudbruin is. Laat afkoelen.</p>
<p>Frangipane</p> <p>115 g witte basterdsuiker 115 g amandelmeel 115 g boter, gesmolten 1 ei 25 g eigeel 30 ml cognac 75 g bloem 800 g Elstar(5 appels) 60 g rozijnen 80 g hazelnoten 10 mini taartvormpjes</p>	<p>Frangipane</p> <p>Meng voor de frangipane de witte basterdsuiker met het amandelmeel, gesmolten boter, ei, eigeel en cognac in de blender. Voeg als laatst de gezeefde bloem toe en meng tot egale frangipane. Wel de rozijnen nu in lauwwarm water. Halveer de hazelnoten en rooster ze in een pan. Was de appels goed, schil ze en haal het klokhuis eruit met een appelboor. Snijd ze in 4 parten. Snij de parten over de lengte in (zoals Hasselback aardappelen). Spuit onder in de taartbodem de frangipane. Zet 2 appel kwarten tegen elkaar aan op de frangipane. Steek de hazelnoten en de gewelde rozijnen in het taartje, in de frangipane en rondom de appel. Bak de taartjes af, zonder de blindbakbonen, in de oven 18-20 minuten op 170°C. Laat afkoelen op het draadrooster. Baktijd ongeveer 45 min</p>
<p>Vanilleroomijs</p> <p>10 ml vanille extract (2 theelepels) 600 ml volle melk 400 ml slagroom 35% 160 g eigeel 220 g suiker</p>	<p>Vanilleroomijs</p> <p>Breng de melk, vanille-extract en de slagroom aan de kook. Doe het eigeel met de suiker in een kom en klop dit kort door. Schenk de kokende slagroom al roerende voorzichtig op de eigeelmasse en klop alles goed door. Giet het mengsel terug in de pan. Verwarm het op laag vuur en blijf roeren tot het mengsel dikker begint te worden.</p>

MENU MEI



	<p>De temperatuur moet ongeveer 80 °C zijn. Laat het mengsel vooral niet koken. Haal de custard van het vuur en schenk deze door een fijne zeef in een kom. Laat het mengsel afkoelen in de koelkast. Giet de afgekoelde custard in de ijsmachine en draai dit tot ijs.</p> <p><u>TIP:</u> Om te controleren of de custard goed is, doop je een spatel in de custard en trek je er met je vinger een streep doorheen; als de custard niet meer doorloopt, is deze goed.</p> <p>Maak bollen of quenelles en leg deze op een plaat met bakpapier. Zet ze in de vriezer en haal deze 15 minuten voor het serveren uit de vriezer.</p>
<p>Appel-moes 325 g Granny Smiths 15 ml water 2 g gemalen kaneel</p> <p>Karamel 80 g suiker 30 ml water 50 ml slagroom 40 g boter</p> <p>Appel kaneel Toffe crème</p>	<p>Appel-moes Snij de appels brunoise. Zet de appels met 15 milliliter water, afgedekt op laag vuur tot deze helemaal gaar zijn. Draai de appels tot een volledig gladde appelmoes.</p> <p>Karamel Breng 80 g suiker en 30 ml water samen aan de kook tot een midden bruine karamel. Haal direct van de warmtebron af. Verwarm in een ander pannetje de slagroom en de boter. Blus de karamel af met het slagroom-boter mengsel en roer tot alle suikers weer zijn opgelost. Giet de karamelsaus in een hoge maatbeker</p> <p>Appel kaneel Toffe crème Neem beker met Karamelsaus en meng deze met appelmoes samen. Gebruik een staafmixer om hier de appelmoes doorheen te mengen. Laat de mix in de koeling volledig afkoelen.</p>
<p>Eindbewerking appel-kaneel toffeecrème Abrikozen jam</p>	<p>Eindbewerking en presentatie. Maak de abrikozenjam met wat water licht vloeibaar. Smeer de taartjes af met abrikozenjam Plaats de taartjes op de borden. Spuut de appel-kaneel toffeecrème. Ernaast. Leg daar een bolletje of quenelle vanille-ijs op.</p>