

Appelstroopparfait met een loempia van appel en peperkoek

Datum: 19-12-2005
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 150 gram appelstroop
- 6 eidooiers
- 4 eieren
- 2 vanillestokje
- 4,5 dl slagroom
- 1,5 appel
- kaneel
- suiker
- 150 gram peperkoek
- loempiavel
- boerenjongens voor garnering
- 6 takjes mint
- een scheut calvados

Bereidingswijze:

Drie eieren en de zes eidooiers met drie eetlepels suiker en vanille au-bain-marie (warmwaterbad) opkloppen. Klop de slagroom met twee eetlepels suiker en spatel deze samen met de appel stroop door de eimassa(stroop even in de magnetron dun maken). Zet het geheel in de vriezer.

Snij de appel en de peperkoek in kleine blokjes en breng ze op smaak met vier eetlepels suiker, kaneel en een scheut calvados. Smeer het loempiavel in met ei en rol het appel- en peperkoekmengsel er strak in. Frituur de loempiaatjes op 175 graden gaar.

Serveer de appelstroopparfait met een opengesneden loempia. Garneer met boerenjongens en een takje mint.