

Appelgebak met pittig kaneelijs

Datum: 19-05-2008
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Appelgebak:
- 8 plakken bladerdeeg
- 750 gram goudrenetten
- 1,5 eetlepels citroensap
- 80 gram gedroogde abrikozen
- 10 gram gemengde ongezouten noten
- 3 eetlepels Kristalsuiker
- 2 theelepels kaneelpoeder
- 1 losgeklopt ei
- bloem

Vanillesaus:
- 1,5 vanillestokje
- 2 eierdooiers (80 gram)
- 1 theelepel maizena
- 2,5 dl melk
- 40 gram suiker

Kaneelijs:
- 5 dl melk
- 5 dl verse room
- 12 eierdooiers
- 4 kaneelstokjes verbrokkeld
- 200 gram suiker
- 1 eetlepel kaneelpoeder

Presentatie:
- poedersuiker

Bereidingswijze:

Appelgebak:

Laat het bladerdeeg ontdooien. Schil de appels, snij klokhuizen eruit en snij de appels in blokjes. Druppel er citroensap over. Snij de abrikozen in dunne reepjes. Hak de noten grof. Meng de suiker en kaneelpoeder door elkaar. Leg de plakken deeg uit elkaar. Verdeel de appelpartjes over 8 plakken deeg (plakzijde/velletje boven), maar laat ca. 2,5 cm van de rand vrij. Strooi de abrikozen, noten en het suikermengsel . Vouw het plakje dicht.
Bestrijk het taartje met losgeklopt ei.
Bak de taartjes in ca. 20 minuten lichtbruin en gaar. Neem de taartjes uit de oven en laat het lauwwarm afkoelen.

Warme vanillesaus:

Snij het vanillestokje in de lengte open. Breng de melk in een pan met dikke bodem samen met het vanillestokje aan de kook en hou dit 10 min. tegen de kook aan. Klop intussen met een mixer de dooiers met de suiker en de maizena tot een lichtgeel romig mengsel. Neem het vanillestokje uit de melk, schraap het merg eruit en roer het merg door de melk. Schenk de melk door een zeef, onder voortdurend kloppen, bij het dooiermengsel. Doe de vanillesaus in een hittebestendige kom en plaats deze in een pan met kokend water (au bain marie). Roer alles met een houten lepel totdat de saus bindt. De saus is dik genoeg indien zij, als een mooi laagje, op de bovenkant van de bolle lepel

blijft liggen. Neem pan uit waterbad en serveer de saus lauwwarm uit.

Pittig kaneelijs:
Doe de melk, de room,de stukjes kaneel en kaneelpoeder in een pan en breng aan de kook. Klop de eierdooiers met de suiker tot een romige massa en voeg hierbij langzaam en al roerend de kokende melk. Roer af en toe tot het mengsel is afgekoeld. Giet de massa door een zeef, doe ze in de ijsmachine en laat 20/25 minuten draaien. Zet het ijs in de diepvries en laat verder koud worden.

Presentatie:
Bestuif de taartjes met poedersuiker. Serveer hierbij de warme vanillesaus en het kaneelijs op een bord.