

Tarte tatin met ananas en chilisiroop en zelfgemaakt ijs

Datum:	11-04-2011
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Frans Winkelmolen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Tarte tatin:

- 550 g suiker
- 2 rode peper, in 3 stukken
- 1 verse ananas, geschild
- 8 plakjes roomboterbladerdeeg

IJs:

- 6 eierdooiers
- 200 g basterdsuiker
- 20 g vanillesuiker
- 500 ml melk
- 400 ml slagroom

Bereidingswijze:

Tarte tatin:

Verwarm 400 g suiker in 500 ml water op laag vuur tot siroop. Voeg de peper (met zaadlijsten) aan de siroop toe en laat 15 min. zachtjes trekken. Zeef de chilisiroop. Verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten van de peper. Snijd de helft van de peper in stukjes en roer ze door de chilisiroop. Laat afkoelen, bewaar op een koele plek. Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd 8 schijven van de ananas. Verwijder met een scherp mesje de harde binnenkant en de 'oogjes'. Laat 150 g suiker op laag vuur smelten en lichtbruin kleuren en schenk het voorzichtig in de vormpjes. Leg in elk vormpje een ananasring. Bedek de ringen elk met een plakje bladerdeeg, stop het deeg tussen de ananas en de rand goed in. Prik het deeg in met een vork. Bak de ananastaartjes in de oven in 20-25 min. goudbruin en gaar. Laat ze buiten de oven 5 min. afkoelen en keer ze om op 8 (dessert)borden. Serveer (lauw)warm of op kamertemperatuur. Leg er een bol vanilleroomijs op en schenk er een beetje van de zelfgemaakte chilisiroop over.

IJs:

Klop de eierdooiers met de suiker en vanillesuiker tot een luchtig en schuimig mengsel. Voeg al roerende de melk toe. Klop de slagroom bijna stijf. Voeg de slagroom bij de andere ingrediënten. Meng het geheel goed. Schakel de ijsmachine in op de roomijs stand en giet het mengsel in de kom. Laat de machine ongeveer 30 minuten draaien.