

Appelsnoepje met baileysroom en kruimels

Datum: 26-09-2011
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Appelsnoepje:
- 4 grote appels (Jonagold)
- 4 eetl. acaciahoning
- 12 g vanillesuiker
- 45 g blanke amandelen
- 45 g hazelnoten
- 8 velletjes filodeeg
- boter
- 30 g bruine cassonade

Kruimels:
- 45 g boter
- 45 g suiker
- 45 g bloem

Room:
- 175 ml slagroom
- 20 g suiker
- scheutje Baileys

Vanille-ijs:
- 150 g eierdooier
- 125 g suiker
- 5 dl melk
- 1,5 dl room
- 1 vanillestokje
- 1 citroen

Bereidingswijze:

Bewaar het filodeeg onder een vochtige theedoek zodat het niet kan uitdrogen.

Kruimels:
Meng voor de kruimeltjes de bloem, de suiker en de boter tot een grove, korrelige massa. Strooi dit uit op een bakmatje en bak in de oven op 180 graden tot ze mooi bruin zijn.

Vanille-ijs:
Verwarm de melk met het opengesneden vanillestokje. Klop de dooiers met de suiker schuimig en voeg het sap van 0,25 citroen toe. Voeg al kloppend de hete melk toe en verwarm het mengsel tot 85 graden. Laat de pan schrikken in koud water en blijf regelmatig roeren. Zeef het mengsel en draai er in de ijsmachine ijs van. Halverwege de draaitijd de room langzaam toevoegen. Als het ijs klaar is even in de diepvries zetten.

Appelsnoepjes:
Schil de appels en snijd ze in kleine blokjes. Bak de blokjes in boter en voeg, zodra ze wat zacht zijn, de honing en de vanillesuiker toe en laat karamelliseren. Hak de noten en voeg die bij de appels. Laat afkoelen. Smeer één voor één 8 plakken filodeeg in met boter en bestrooi met cassonade. Vouw dan dicht. Leg elk dubbel filovel op een stuk plastic folie. Leg er een reep appelblokjes op maar laat de zijkanten vrij. Rol dan op. Haal de folie weg en draai de uiteinden als bij een toffee. Leg op een bakmat en bak af in de oven op 200 graden tot ze goed bruin zijn.

Room:
Klop de slagroom lobbig en voeg de suiker en Baileys naar smaak toe.

Presentatie:
Snijd de warme appelsnoepjes schuin middendoor. Leg de twee helften op een bordje en bestrooi met de kruimels. Leg er een bolletje vanille-ijs en een schep baileysroom naast.