

Warm appeltaartje met kaneelijs en verse mangosaus

Datum:	17-10-2011
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Jan Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Appeltaartjes:
- 10 plakjes (roomboter) bladerdeeg
- 750 g appels bv. Jonagold
- 100 g boter
- 90 g amandelsnippers
- kaneelpoeder
- 6 eetl. suiker

mangosaus:
- 125 g suiker
- 2 mango's of 2 blikken
- 2 citroenen

Extra:
- bakpapier of silpats

Kaneelijs:
- 8 eidooiers
- 5 dl slagroom
- 5 dl volle melk
- 220 g suiker
- 1 dl kaneellikeur
- 1 theel. kaneelpoeder, gezeefd

Bereidingswijze:

Appeltaartjes:

Laat het deeg ontdooien. Steek uit ieder lapje een zo groot mogelijk rondje. Gebruik hiervoor de doos van de uitsteekvormen. Bekleed een bakplaat met bakpapier of silpat. Leg de deegrondjes erop, prik er met een vork gaatjes in. Schil de appels en verdeel elke appel in 12 partjes. Leg de partjes in een cirkel van telkens zes schijfjes op de deegplakjes. Smelt de boter. Bestrijk de appelschijfjes en het deeg met de gesmolten boter. Rooster de amandelsnippers en roer er op het laatst
6 eetlepels suiker door. Verdeel de snippers over de appelschijfjes. Stuif er een beetje kaneelpoeder over. Zet de bakplaat tot gebruik in de koeling.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bak de appeltaartjes in ca. 15 min bruin en gaar. Verwarm de saus al roerende in een steelpan.

mangosaus:

Schil de mango's en snij het vruchtvlees in plakken van de pit. Snij de plakken in stukjes. Pers de citroenen uit. Pureer de stukjes mango met het citroensap en 100 gram suiker tot een gladde saus. Voeg zo nodig enkele lepels water toe.

Kaneelijs:

Doe de dooiers en de suiker in een kom en klop met de mixer tot de dooiers bijna wit zijn. Breng de melk en de room aan de kook. Schenk wat van het roommengsel al kloppende bij de eiermassa, schenk terug bij de rest van het

roommengsel en klop alles au bain marie tot het begint te binden. Voeg de likeur en kaneelpoeder toe, laat afkoelen en draai er ijs van.

Uitserveren:
Zet de appeltaartjes op grote borden, schep er wat mangosaus langs. Schep midden op de taartjes een flinke bol kaneelijs.