

Tompouce Napoleon van melkchocolade en appel-rozemarijnijs

Datum:	11-06-2012
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Dimitri Peeters
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 8 vellen filobladerdeeg
- 2 takjes rozemarijn
- 4 groene appels (Granny Smith)
- 450 g suiker
- 2 blaadjes gelatine
- 50 g boter
- 2 eetl. cacaopoeder
- 400 g reepjes melkchocolade

Bereidingswijze:

Filodeeg laten ontdooien. Oven voorverwarmen op 150 graden. Rozemarijn van takje rissen en fijnhakken. Appels schillen en in stukjes snijden. In pan appel met 400 g suiker, rozemarijn en 12 dl water aan de kook brengen en in ca. 10 minuten tot moes koken. In kom met koud water gelatine ca. 5 minuten weken. Met keukenmachine appelmengsel tot fijne puree mengen. Gelatine uitknijpen en al roerende in puree oplossen. Laten afkoelen. In pannetje boter smelten. Vellen filodeeg elk in 4 rechthoekige stukken snijden. Bakplaat bekleden met bakpapier. 8 stukken filodeeg erop leggen. Bestrijken met gesmolten boter en wat cacao en suiker erover strooien. 8 stukken filodeeg erop leggen, weer bestrijken met boter en bestrooien met cacao en suiker. Herhalen, zodat stapeltjes van 3 velletjes filodeeg ontstaan. In midden van oven in ca. 10 minuten goudbruin bakken. Laten afkoelen. Boven kom chocolade breken. Kom in ruim kokend water hangen en chocolade al roerende laten smelten. Laten afkoelen tot deze dik vloeibaar wordt. Plasticfolie op aanrecht uitspreiden en chocolade hierop uitstrijken tot rechthoekige lap ter grootte van vel filodeeg. In ca. 10 minuten laten opstijven. Chocolade in rechthoekige stukken snijden.

In ijsmachine appelmoes in ca. 30 minuten tot sorbetijs draaien (of appelmoes in diepvriezer in ca. 3 uur laten bevriezen en na 2 uur met staafmixer nogmaals pureren). Op acht borden filodeegblaadjes leggen. Met ijsbolletjestang hierop 2 bolletjes appel-rozemarijnijs scheppen. Afdekken met blaadje van chocolade.