

Appeltaartje met kaneel en calvadosijs

Datum: 17-12-2012
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Appeltaartje:
- 4 Jonagold appels
- 15 g kaneelpoeder
- 14 plakken bladerdeeg
- 50 g suiker
- 50 g boter
- 30 g abrikozengelei

Frangipane:
- 75 g boter
- 75 g broyage (50% amandelpoeder en 50% suiker)
- 1 ei
- 2 theel. calvados

Calvadosijs:
- 1 vanillestokje
- 1,5 dl melk
- 150 g suiker
- 150 g eidooier
- 3,5 dl room
- 20 ml calvados
- 14 muntblaadjes
- 14 deegvormpjes met losse bodem

Bereidingswijze:

Appeltaartje:

Beboter de vormpjes en bestrooi ze met bloem en verwijder de overtollige bloem. Rol het bladerdeeg goed uit, bekleed de vormpjes met het deeg en prik er gaatjes in. Schil de appels, verdeel ze in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd de partjes in dunne schijfjes.
Meng alle bestanddelen van de frangipane goed door elkaar en leg in ieder vormpje een laagje op de bodem. Schik hierop de appelschijfjes, bestrooi met kaneel en suiker en leg er een klontje boter bovenop. Bak ze op 175 graden gedurende 25 minuten tot ze bruin zijn. Doe bij de abrikozengelei een scheutje water en maak het geheel al roerend warm. Bestrijk de lauwwarme taartjes met dit mengsel voor een mooie glans.

Calvadosijs:

Snijd het vanillestokje open en laat 20 minuten trekken in de melk (LET OP NIET KOKEN). Haal het stokje eruit en schraap het merg eruit en doe terug in de melk. Klop de eidooiers samen met de suiker tot een wit lint. Voeg de melk langzaam toe aan het eidooiermengsel. Klop au bain marie tot het mengsel gaat binden. Klop de room samen met de calvados lobbig en voeg deze toe en draai er ijs van in de machine.

Presentatie:

Verwijder de bakvormpjes en zet het taartje aan de rechterzijde van een langwerpig bord. Leg een mooi bolletje calvados-ijs in een klein kommetje aan de linkerzijde en garneer met een muntblaadje.