



Appel met geitenkaas karamel gepaneerd in suiker amandel, straciatella mousse van kers en limoen roomijs in een ananas soepje

Datum: 14-10-2013
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Appel met geitenkaas:

- 2 appels
- Scheutje olijfolie
- 0,5 dl witte wijn azijn
- 2 eetl. witte basterd suiker
- 6 stukjes geitenkaas met honing
- scheutje karamel saus
- 3 eetl. geschaafde amandelen
- 1 eetl. suiker

Straciatella mousse van kers:

- 1 dl kersen siroop (gepureerde kersen uit glas met sap)
- 7 kersen
- scheutje kersen likeur
- sap van 1 citroen
- 2 eetl. grof geraspte chocolade
- 2 gelatine blaadjes
- 1,5 dl slagroom zonder suiker
- ijswater

Bereidingswijze:

Appel met geitenkaas:

De azijn aan de kook brengen met de witte basterd suiker en tot de helft laten reduceren. Dan afkoelen. Met een appelboor het klokhuis uit de appel verwijderen. De appels in plakken van ca. 0,5 cm snijden en deze instrijken met een weinig olijfolie. In een hete pan de appels 2 minuten bakken op een hoge temperatuur, dan op een bakplaat leggen en afkoelen.

De geschaafde amandelen gelijk de met de suiker in een koude pan scheppen. Langzaam op een

laag vuur de suiker laten smelten en de amandelen branden. Laten afkoelen op een stukje vet vrij papier. De geitenkaas mengen met een scheutje karamel saus en 7 bolletjes hiervan draaien. Paneren met de koude gekarameliseerde amandelen. In de opening van de appel leggen en apart houden.

Vlak voor het serveren:

Licht met het azijn suikermengsel insmeren en enkele minuten in de oven bakken op 190 graden.

Straciatella mousse van kers:

De twee blaadjes gelatine in koud water leggen. De 7 kersen verdelen in de schaalpjes. Een scheutje kersen likeur erop gieten. De room opkloppen tot yoghurt dikte. De kersen siroop verwarmen met het citroensap, dan de geweekte gelatine bladeren toevoegen en even doorroeren. Als deze is opgelost dan koud zetten in ijswater. Vlak voordat het gaat binden, de geslagen room met de chocolade erdoor roeren en afvullen in de schaalpjes. In de ijskast laten koelen. Serveren met een toefje slagroom en chocolade.

Limoen roomijs:

De limoen raspen en deze toevoegen aan de limoensiroop en de melk. Zacht tegen de kook brengen. Ondertussen de eidooiers romig opkloppen in de keukenmachine ca 4 minuten. Dan de warme limoenmassa bij de eidooiers gieten. Uit de machine halen en au bain-marie al roerende verwarmen tot 80 graden. Op ijswater terug koelen tot ca. 10 graden. Van de geraspte limoen, het sap erbij voegen om een iets frissere smaak te krijgen. De slagroom opkloppen tot yoghurt dikte en deze erdoor roeren. 40 minuten voor het serveren in de ijsmachine tot een zacht roomijs draaien.

Ananas soepje:

Vlak voor het serveren, de ananas in stukken snijden en deze in de keukenmachine samen met de poedersuiker en het citroensap ca 4 minuten opdraaien. Verdeel de ananas soep in kleine schaalpjes en schep hierin een bolletje limoen roomijs.