

Taartje van mousse met appel-sjalottencompote

Datum: 17-02-2014
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 5 dl melk
- 1 kaneelstokje
- 2,5 mespunten speculaaskruiden
- 1 vanillestokje
- 4 eierdooiers
- 100 g suiker
- 8 blaadjes gelatine
- 5 dl slagroom
- 30 g boter
- 1 eiwit
- 2 dl water
- 2 eetl. honing
- 4 appels
- 2,5 gehakte sjalotten
- 80 g basterdsuiker
- 4 eetl. Calvados
- 2 eetl. citroensap
- boter
- 50 g geschaafde amandelen
- 2 eetl. gehakte pistachenoten
- 100 g suiker
- 1 eiwit
- 2 limoenen
- 160 g suiker
- 2 eetl. honing
- kaneelpoeder
- 8 ringen (6 cm doorsnede)
- acetaatrol

Bereidingswijze:

Bereiding:

Verwarm de melk, samen met de opengesneden kaneelstokjes, speculaaskruiden en vanillestokje tot aan kookpunt en laat even trekken. Verwijder kaneel- en vanillestokje.

Klopje eidooiers met 100 gr. suiker schuimig. Voeg melk eiermassa toe en verwarm al roerend tot een lichte binding ontstaat. Los hierin de voorgeweekte gelatine op en zet in de koelkast. Zodra de massa gaat hangen, de lobbig geslagen slagroom erdoor spatelen. Plaats de ringen op de borden en bedek de binnenzijde met plastic acetaatstrips zodat het lossen beter gaat. Vul nu de ringen voor 4/5 met de massa en laat dit in de koeling opstijven.

Schil de appels en snij in blokjes. Fruit de fijn gesneden sjalotjes licht aan en voeg de basterdsuiker toe. Als de suiker gesmolten is, afblussen met 2 eetl. Calvados en citroensap. Fruit de appelblokjes in roomboter en 3 eetl. Calvados aan en spatel de gefruite sjalotjes erdoor en laat afkoelen. Vul de vormpjes nu verder met deze compote.

Pistachekoek:

Mengde gehakte pistache met de geschaafde amandelen, 100 gr. suiker en het eiwitten bak het zo plat mogelijk uitgestreken in een oven van 150 graden in ca. 40 min. goudbruin. Schil de limoen dun en snij de schil in fijne reepjes. Karamelliseer deze. Kook 2 dl. water met 160 gr. suiker tot siroop, voeg honing toe en het sap van 2 limoenen. Laat afkoelen en voeg gekaramelliseerde schilletjes toe.

Uitserveren:
Zet de taartjes in het midden van een bord, lepel hieromheen de saus van limoen en honing, Breek de pistachekoek in stukken en leg stukjes koek op het taartje.