

Appel met stroop, kaneelijs en Westmalle Trappist Dubbel

Datum:	27-10-2014
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Jan Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Appel met stroop:
- 4 Appels (Cox Orange, Granny Smith)
- 4 eetl. Luikse stroop
- Roomboter
- 3 dl Westmalle Trappist Dubbel

Kaneelijs:
- 4 dl Room
- 2 st Kaneelstokje
- 150 g Eigeel
- 150 g Suiker
- 4 dl Slagroom
- 3 tl Kaneelpoeder

Kletskopjes:
- 75 g Boter
- 200 g Witte basterdsuiker
- 100 g Bloem
- 1 el Maïzena
- 1 tl Kaneelpoeder
- 75 g Grof gehakte amandelen
- 3 el Lauw water

Bereidingswijze:

Appel met stroop:

Zet bordjes voor het nagerecht in de koeling. Appelen schillen, klokhuizen verwijderen en in plakken van ongeveer 1 tot 1,5 cm dikte snijden. In een mengkom de stroop met een garde door het bier (op kamertemperatuur) kloppen tot een egaal geheel is ontstaan. Roomboter in een koekenpan met antiaanbaklaag verwarmen en de plakken appel zo kort mogelijk om en om bakken. Het mengsel van bier en stroop aan de appelen toevoegen. De koekenpan schudden, hittebron verhogen, 2 tot 3 minuten goed verwarmen en in de koekenpan laten afkoelen.

Kaneelroomijs:

Breng de room tegen de kook aan. Doe de kaneelstokjes erin en laat van het vuur af met de deksel op de pan gedurende een 20-tal minuten trekken. Neem de kaneelstokjes uit de room. Klop de dooiers met de suiker tot een dik en lichtgeel (niet schuimend) mengsel. Breng de room terug aan de kook, verwijder de kaneelstokjes en voeg de room voorzichtig van het vuur af bij het eidooiermengsel. Giet alles over in een schone pan en laat onder voortdurend roeren op een matig vuur warmen tot de vla voldoende gebonden is. (De vla blijft dan aan de onderkant van de lepel hangen. Als je met een vinger over die lepel gaat blijft een streep achter.) Laat de vla volledig afkoelen. Plaats de afgekoelde vla minstens 1 uur de koeling. Klop de slagroom lobbig en doe hem bij de vla. Draai de vla in de sorbetière tot ijs. Voeg halverwege het kaneelpoeder toe.

Kletskopjes:

Verwarm een oven voor op 250 graden. Roer de boter zacht en voeg er tegelijk alle overige

ingrediënten aan toe. Werk alles snel door elkaar. Vorm kleine bolletjes van het deeg en leg die op een bakmatje. Hou rekening met het uitvloeien van het deeg. Onderlinge afstand minimaal zo’n 6 à 7 cm. Bak de koekjes ongeveer 5 minuten in de oven. Leg ze op een rooster om af te koelen.

Presentatie:
Appel en de (lauwwarme) saus over koude dessertborden verdelen, vergezeld van een bolletje kaneelijs en een kletskopje. Naar smaak een proefglaasje (15 cl) Westmalle Trappist Dubbel bij dit nagerecht serveren.