



Chocolade-crumble taartjes met frambozen

Datum: 06-09-2023
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 100 g amandelmeel of
- 100 g blanke amandelen (gemalen)
- 2 theel. cacaopoeder
- 140 g lichtbruine basterdsuiker of rietsuiker
- 100 g pure chocolade (fijngehakt)
- 140 g gezouten boter (in kleine blokjes)
- 400 g roomijs
- 4 zoete appels (geschild, in blokjes)
- 800 g verse frambozen of diepvriesframbozen
- 100 g frambozen (om te garneren)
- munt (om te garneren)
- evt. grof zeezout (om te bestrooien)

Bereidingswijze:

Meng het bakmeel, amandelmeel, de cacao, suiker en chocolade door elkaar en wrijf de blokjes boter er met koele vingertoppen doorheen tot een kruimelig mengsel.

Neem het roomijs uit de diepvries. Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel de appelblokjes over de schaalpjes. Pureer 4 eetlepels frambozen en verdeel de rest over de schaalpjes. Verdeel het kruimeldeeg over het fruit en bak in het midden van de oven in circa 30 minuten goudbruin.

Schep intussen de gepureerde frambozen door het ijs en zet terug in de diepvries. Neem de crumbles uit de oven en laat afkoelen tot lauwwarm. Serveer met een royale bol ijs en garneer met munt en frambozen. Bestrooi naar smaak met een snuf grof zeezout.