

Appel-peertaartjes met kaneelijs

Datum: 24-01-2024
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Taartjes:
- 200 g bloem
- 1.5 g bakpoeder (1 theelepel)
- 1 citroen (rasp)
- 0,5 theel. zout
- 100 g witte basterdsuiker
- 0,5 eidooier
- 150 g boter
- 5 g custardpoeder (3 theelepels)
- 1.5 appel
- 1.5 peer
- 20 g honing (1 eetlepels)
- 7 bakringen van 7 cm doorsnee en 3 cm hoog

Afwerking:
- 125 ml room
- 7 g suiker (0,5 eetlepel)

Bereidingswijze:

voorbereiding:
Kneed met de Kitchenaid met deeghaak een kruimelig deeg van de bloem, boter, basterdsuiker, eidooier, bakpoeder, en eventueel wat zout. Tip Kneed niet te lang: als je een bal hebt, is het goed. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het 1 uur weg.

Schil de appels en de peren en snijd ze in kleine blokjes. Meng de appel- en peerblokjes met de honing. Vet de bakringen in met boter. Bekleed de bakringen aan de binnenzijde met bakpapier.

Bakken van taartje:
Verwarm de oven voor op graden. Rol het deeg uit op de werkbank tot een dikte van ongeveer een 0,5 centimeter. Leg bakpapier op de bakplaat. Zet de bakringen op de bakplaat met bakpapier en bekleed ze met het deeg. Opmerking Bewaar het restant van het deeg. Strooi op iedere deegbodem een ½ theelepel custardpoeder. Schep de appel- en peerblokjes op de deegbodems. Verkruimel het restant van het deeg over de bakjes en druk de deegkruimels zacht aan.

Bak de taartjes in de oven in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar. Laat de taartjes enkele

minuten af - koelen. Verwijder de bakringen.

Afwerking:
Klop de room stijf in de Kitchenaid met een ballongarde. Tip Zorg ervoor dat de slagroom goed koud is.

Opmaak:
Zet een appel-peertaartje op het bord. Leg een bol kaneelijs en een ‘quenelle’ slagroom naast het taartje. Decoreer het dessert met wat poedersuik