

Caramelmousse met gebakken appeltjes en caramelsaus

Datum:	15-05-2024
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Alle leden Biétgaar
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Mousse:
- 2,5 blaadjes gelatine
- 80 ml melk
- 2 eidooiers
- 160 g suiker
- 30 ml water
- 100 ml slagroom
- snuf zout
- 250 ml slagroom, lobbig geklopt
- 150 g gehakte pinda’s

Caramelsaus:
- 35 ml water
- 200 g suiker
- 200 ml slagroom
- 20 g boter
- snufje zout

Appeltjes:
- 3 gourenet appels
- 50 g suiker
- 1 eetl. kaneel

Bereidingswijze:

Mousse:

Week de gelatineblaadjes in koud water. Doe de melk met de eidooiers in een kom en klop deze door elkaar. Zet dit opzij tot later. Doe de suiker met het water in een pan en laat deze tot goudbruin karamelliseren. Blus de karamel voorzichtig af met 100 milliliter slagroom. Let op, dit gaat bruisen en spatten. Roer alles door tot een egaal mengsel. Giet al roerend de helft van het warme karamelmengsel bij het dooiermengsel. Giet alles terug in de pan en verwarm het al roerend op laag vuur tot de massa dikker wordt. Om te controleren of de crème anglaise klaar is doop je een spatel in de saus en trek je er met je vinger een streep doorheen; als de massa niet meer doorloopt, is deze goed. De temperatuur moet ongeveer 82 graden zijn. Let er op dat je het dus niet laat koken!

Giet de crème door een fijne zeef in een kom en los er de uitgeknepen gelatine in op. Roer ook de snuf zout erdoor. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. Spatel de helft van de lobbig

geklopte slagroom door de karamelcrème tot alles één egaal mengsel is. Spatel vervolgens de rest van de opgeklopte room erdoor. Schep de karamelmousse in 8 bakjes/glaasjes, strooi hier wat gehakte pinda’s op en laat de mousse opstijven in de koelkast.

Caramelsaus:
Doe het water en de suiker in een hoge pan en breng aan de kook. Laat het koken tot een goudbruine karamel ontstaat, zonder het daarbij door te roeren. Verwarm intussen de slagroom met de boter en het zout in een steelpan tot tegen het kookpunt.

Voeg als de karamel goudbruin is het roommengsel toe en roer goed door elkaar. Let op, dit gaat spetteren! Laat de karamelsaus al roerend 1-2 minuten doorkoken op laag vuur. Serveer de saus (lauw)warm of koud.

Appeltjes:
Pak 3 grote appels (goudrenet) en schil deze en snij in blokjes. Vermeng de appels met 50 gram suiker en 1 eetlepel kaneel. Bak deze kort in een steelpan totdat de appels/suiker gaan karamelliseren.

Serveren:
Haal de mousse uit de koelkast als deze is opgesteven. Doe een aantal van de gebakken appelstukjes op de mousse en drapeer als laatste de caramelsaus er over.