

## NAGERECHT: Appel “rubinette” – vanille & kaneel

		<b>Ingrediënten:</b>
4		<b>appels</b>
3	el	rietsuiker
½		vanillestokje (merg ervan)
½	thl	kaneelpoeder
		boter
		<b>Karamelpoeder</b>
150	g	fijne kristalsuiker (griessuiker)
15	g	boter
		<b>Krokantje</b>
75	g	boter (kamertemperatuur)
75	g	bloemsuiker (poedersuiker)
75	g	eiwit
75	g	bloem
		<b>Calvadosgelei</b>
120	g	fijne kristalsuiker
180	g	water
½		vanillestokje (merg ervan)
50	ml	Calvados
1,25	bl	gelatine
1,2	g	agar-agar
		citroensap naar smaak

### Bereiding appels:

- Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd in grove stukken;
- Bak de appels in een braadpan met een klontje boter en bestrooi tijdens het bakken met de cassonade suiker.
- Voeg het merg van het ½ vanillestokje toe en de ½ theelepel kaneelpoeder;
- verdeel de gebakken appels over 12 rechthoekige vormpjes die *vol* zijn, dek af met een snijplank en zet hierop een gewicht of iets anders wat zwaar is. Laat zo afkoelen.
  - Zijn de bakjes niet vol, druk dan aan met de daarvoor bestemde “stempels”.

### Bereiding karamelpoeder:

- Verwarm de suiker zachtjes in een pannetje met dikke bodem; laat de suiker smelten en tot karamel verkleuren en haal onmiddellijk het pannetje van het vuur;
- Wacht vijf minuten en meng dan de boter onder de karamel. Leg het mengsel op een bakmatje of bakpapier, laat afkoelen en hard worden.
- Breek in stukken als de karamel helemaal koud is; doe in de blender en vermaal tot poeder.
- Zet weg tot gebruik.

### Bereiding krokantje:

- Meng alle ingrediënten voor het krokantje heel homogeen;
- Maak “kattentongen op een bakmatje of bakpapier en bak af gedurende circa 6-8 minuten op 170 °C; de baktijd is afhankelijk van het type oven. Leg weg tot gebruik.

### Bereiding Calvadosgelei:

- Meng alle ingrediënten behalve de gelatine; laat even doorkoken en daarna bekoelen tot circa 90 °C om daarna de geweekte gelatine toe te voegen;
- Giet in een platte schaal \*): kies een schaal die klein/groot genoeg is om – na opstijven – blokjes of lange kubussen van de gelei te snijden.  
\*) Bepaal de grootte van de schaal d.m.v. circa 300 ml water, zodat je weet, dat je van de gelei kubussen kan maken van 1 x 1 cm.

		<b>Chocoladecrumble</b>
50	g	boter
50	g	rietsuiker
40	g	gebroken hazelnoten
35	g	bloem
10	g	cacaopoeder
1	g	zout

		<b>Vanillecrème</b>
190	g	volle melk
190	g	room
75	g	fijne kristalsuiker
105	g	eidooier (circa 7 stuks)
1		vanillestokje
1	el	custard poeder

		<b>Vanille-ijs met kaneel</b>
300	ml	volle melk
100	ml	room
1		vanillestokje
½		kaneelstokje (5 cm)
20	g	eidooiers
75	g	fijne kristalsuiker
20	g	melkpoeder
15	g	glucosepoeder
2	g	stabilisator

**Wijnadvies:** Cateaux de Layon

#### Bereiding chocoladecrumble:

- Meng alle ingrediënten voor de chocoladecrumble en strijk uit op een bakmatje of bakpapier en laat gedurende circa 10 minuten bakken in een voorverwarmde oven van 170 °C.
- Laat afkoelen en wrijf de crumble door een grove zeef. Zet weg tot gebruik.

#### Bereiding vanillecrème:

- Meng alle ingrediënten voor de vanillecrème en mix grondig;
- Giet de massa in een grotere (metalen) vorm. Let op dat je er in ieder geval blokjes van kunt snijden; dus minimaal 2-3 cm hoogte hebt.
- Zet je bak in een grotere schaal met kokend water en plaats deze in een voorverwarmde oven van 100 °C. gedurende minimaal 30 minuten. Controleer gaarheid en laat afkoelen tot uitserveren.

#### Bereiding vanille-ijs met kaneel:

- Klop de suiker met de eidooiers tot een witte massa;
- Breng de melk met de room en de gehalveerde vanillestokjes, kaneelstokje, melkpoeder, glucosepoeder en stabilisator aan de kook en giet een klein gedeelte van deze kokende massa bij de witte eimassa en breng dit weer over bij de rest van de melk-room-massa (waaruit vanillestokje en kaneel zijn verwijderd en breng al roerend tot een temperatuur van circa 72 °C.
- Blijf goed roeren en haal vervolgens van het vuur; laat afgedekt met plasticfolie tegen velvorming tegen velvorming, afkoelen en draai er vervolgens ijs van;

#### Vorbereiding voor het uitserveren:

- Haal de appels in de vormen uit de koelkast; bestrooi met karamelpoeder en zet gedurende 10 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C.

#### Uitserveren:

1. Maak een streep met de chocolade crumble op de borden en leg er de warme appelbalk op;
2. Leg er 1-2 blokjes vanillecrème naast / tegen;
3. Strooi wat blokjes gelei over en naast de appel en steek een stukje krokant in de appel;
4. Leg 1-3 quenelles ijs op het bord en serveer direct uit.