

Nagerecht: FIADOE, ANANASTAARTJE EN TWEE SOORTEN SORBETIJS

		Ingrediënten:	<u>Fiadoe (zacht-zoet gebak)</u>
350	gr	bloem	Week direct de krenten en rozijnen in de rum (laat zo lang mogelijk staan)
200	gr	zachte boter	Weekvocht bewaren voor de saus!
2	thl	bakpoeder	Maak een zacht deeg van de bloem met 2 el. boter, de bakpoeder of de opgeloste gist, 2 el.
30	gr	witte basterdsuiker	basterdsuiker, de vanille, de losgeklopte eieren en de lauwe melk. Het deeg moet zacht maar
		vanille essence (enkele druppels)	wel goed uit te rollen zijn.
2		eieren	Laat het 1 uur afgedekt staan om te rijzen.
150	ml	melk	
		vulling	Smeer boter in een bakblik (25/30 cm doorsnee) en beleg deze met een dun uitgerold stuk deeg, besmeer deze met boter.
50	gr	gehakte amandelen	Meng alle ingrediënten voor de vulling door elkaar en verdeel een beetje over het deeg
50	gr	sukadesnippers	Maak van het overgebleven deeg dunne vellen, besmeer met boter verdeel hierop de vulling en rol de vellen op (ongeveer 3 cm dik)
50	gr	rozijnen (geweekt in rum)	Snij de rollen in stukjes van ca. 4 cm. 12 stuks (één per persoon) Maak er een soort roosjes van.
50	gr	krenten (geweekt in rum)	Plaats de roosjes met de open zijde naar boven, naast elkaar op de deegbodem in het bakblik.
1-2	thl	kaneel	Maak een mengsel van de melk, de suiker en de rest van de gesmolten boter. Besprenkel de fiadoe met iets van dit mengsel. Doe dit ook enige keren tijdens het bakken en op het einde van de baktijd nog een keer.
4	dr	amandelgeest	De fiadoe bakken in een voorverwarmde oven, 180-200 °C gedurende ca. 35 minuten.
50	gr	suiker	
150	ml	melk	
2	st	ananas	<u>Ananastaartjes</u> De ananas schillen, wassen en raspen. De ananas stoven met de suiker en het citroensap tot het vocht verdampt is.
150	gr	suiker	Voor het deeg: De boter romig roeren. Daarna al roerende het koude water toevoegen en blijven roeren totdat al het water is opgenomen. De bloem en het mespuntje zout erdoor scheppen en mengen totdat er een samenhangend deeg is verkregen. Het aanrecht met bloem bestuiven en hierop het deeg uitrollen.
15	ml	citroen- of limoensap	De ronde taartvormpjes met boter insmeren en bekleden met het deeg. In elk vormpje een beetje van de gestoofde ananas doen. Het overgebleven deeg weer kneden, uitrollen en in reepjes snijden. De taartjes hiermee kruisgewijs versieren. De rand netjes afwerken. Op ovenstand 3 – 4 ongeveer 45 minuten goudgeel bakken.
150	gr	boter	
150	ml	koud water	
225	gr	bloem	
		zout (mespunt)	

150 ml orgeade limonadesiroop
650 ml water
400 gr suiker

250 ml passievruchten- of mango
coulis
600 ml water
450 gr suiker

Orgeade sorbetijs:

Maak een sorbet ijs, door de suiker in het water op te lossen en de limonadesiroop er door te mengen. Af laten koelen en er ijs van draaien.

Bewaar in de vriezer.

Sorbetijs van passievrucht of mango coulis (zie voorraad in de vriezer)

Van deze ingrediënten eveneens een sorbetijs maken.

Spuit met een spuitzak een mooie rozet in een ovaal glaasje en reserveer in de vriezer.

Bind het weekvocht van de krenten en rozijnen met wat aardappelzetmeel .

Eventueel nog wat rum toevoegen.

Presentatie:

Plaats op een langwerpige bord; het glaasje sorbet, het ananastaartje een bolletje orgeade ijs en een stukje fiadoue.

Bestrooi het taartje met wat poedersuiker, het bolletje orgeade-ijs met wat verkruimeld amandelschaafsel (even roosteren) en de fiadoue met de rumsaus.