

Appel 'rubinette' met vanille en kaneel



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 2 appelen
- 1 el cassonadesuiker
- 1 mespunt vanillestokje (het merg)
- 1 mespunt kaneel
- 1 boter

Karamelpoeder:

- 100 gr griessuiker
- 10 gr boter

Calvadosgelei:

- 80 gr griessuiker
- 120 gr Water
- 1 mespunt vanillestokje (het merg)
- 50 gr Calvados
- 1 gelatineblaadjes
- gr agaragar
- 1 citroensap

Krokantje:

- 100 gr boter
- 100 gr bloedsuiker
- 100 gr eiwit
- 100 gr bloem

Chocoladecrumble:

- 100 gr boter
- 100 gr rietsuiker
- 85 gr hazelnoten
- 70 gr bloem
- 20 gr cacaopoeder

Vanillecreme:

- 250 gr melk (volle)
- 250 gr room
- 100 gr griessuiker
- 140 gr eierdooiers
- 1 vanillestok

Verloren brioche:

- 2 sneetjes briochebrood
- 1 Melk
- 1 griessuiker
- 1 klontje boter

Vanille ijs:

- 500 gr melk (volle)
- 175 gr room
- 1 vanillestok
- 1 kaneelstokje
- 30 gr eierdooiers
- 130 gr griessuiker
- 30 gr melkpoeder
- 35 gr glucosepoeder
- 4 gr stabilisator

Bereiding

Schil de appels en snijd in grote stukken. Bak ze in een klontje boter, en bestrooi tijdens het bakken met de cassonadesuiker. Voeg ook wat vanillemerg en kaneelpoeder toe. Leg de gebakken appel in een vorm, dek af met een plankje en zet daar een gewicht op. Laat afkoelen.

Verwarm de suiker in een pannetje tot je caramel hebt. Haal onmiddellijk van het vuur en meng de boter onder de karamel. Leg dit mengsel op een bakmatje en laat afkoelencen hard worden. Maal het dan tot poeder in de blender.

Calvadosgelei: meng alle ingredienten en laat doorkoken. Giet in plat schoteltje en laat afkoelen en opstijven in de koelkast. Snijd daarna in kubusjes.

Meng alles voor het krokantje, strijk uit op bakmatje en bak 10 min. op 170 °C. Laat afkoelen en wrijf tot crumbkle door een groffe zeef.

Meng alles voor de vanillecreme en mix zeer grondig. Giet in een vorm, en zet in een grotere vorm met kokend water.

Zet in op 100° voorverwarmde oven en laat 30 min. garen, daarna afkoelen in de koelkast.

Bereid de veloren brioche. Snijd de brioche in staafjes, draai in wat melken daarna door de suike, bak in de pan in boter.

Vanille ijs: klop suikers en eigeel tot een witte massa. Breng de melk, room, doormidden gesneden vanillestok,

kaneel, melkpoeder, glucosepoeder en stabilisator aan de kook. Giet dit over de geklopte eigelen en laat al roerend opwarmen op een zacht vuurtje. Laat het niet aan de kook komen, maar verwarm tot het bindt. Laat afkoelen en draai af in de ijsmachine.

Afwerken: snij de appels in mooie plakjes; bestrooi met karamelpoeder en zet gedurende 10 min. in oven van 200°C

De laatste drie minuten leg je er de briochestokjes bij.

Dresseer het bord met al de verschillende ingredienten !