

Warm appeltaartje met abrikozencoulis en roomijs

Ingrediënten (4 pers)

- Stuk bladerdeeg van 35 x 35 cm
- 2 appelen (golden)
- 100 g marsepein 50% amandelen
- 0,5 dl kirsch
- Beetje donker bruine cassonade suiker
- Beetje kaneelpoeder
- 1 ei
- 20 g roomboter
- ¼ l abrikozen in blik
- Beetje griessuiker

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet Voor meer recepten zie



<http://www.kwbreet.be>

Werkwijze:

- Abrikozen uit blik met sap en al opkoken, mixen en proeven, indien te zuur een beetje griessuiker toevoegen en laten afkoelen
- Van het bladerdeeg langsheen de zijkant repen van 0,5 cm breedte afsnijden (6 stuks zal voldoende zijn). De rest van het bladerdeeg in de helft snijden zowel in de hoogte als in de breedte. Je bekomt zo 4 lapjes van ong. 15 x 15 cm. Hieruit snij je de appelvorm. De zijkantjes doreren met de eidooier en deze beleggen met de bandjes bladerdeeg die je gesneden hebt (volledig rond).
- De marsepein mengen met de kirsch tot een malsere massa, zeker niet te plat. De marsepein in het taartje leggen.
- Appels schillen, halveren, klokhuis verwijderen en de platte kant nu op de snijplank leggen. Nu in plakjes van 1 mm dikte snijden, maar alles tegen mekaar houden. De appel op de marsepein schikken.
- De donkere cassonade suiker mengen met beetje kaneel en op de appel strooien. Een zeer klein nootje boter erop
- Op boterpapier en afbakken in oven 200°C gedurende 15 à 18 min.
- Abrikozencoulis op het bord, het hete appeltaartje erop, bol roomijs op het taartje en garneren met muntblaadje