

Taartje van bladerdeeg en appelcompote met een vanillecrème Anglaise

Peter en Thierry op 24/10/2022



Nodig

- 300 gr Granny Smith
- 300 gr Jonagold
- 25 ml citroensap
- 25 ml sinaasappelsap
- 30 gr bruine suiker
- 30 gr kristalsuiker
- Snufje kaneelpoeder
- 300 gr Granny Smith appelblokjes
- Ronde plak bladerdeeg met diameter 10 cm
- Siliconematjes

Bereiding

Schil de appels en snijd in blokjes van 0.5 cm bij 0.5 cm.

Kook het citroensap, sinaasappelsap en suiker tot siroop.

Roer deze massa door de appeltjes.

Kruid met kaneelpoeder.

Smeer de appeltjes uit op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak ongeveer 15 tot 20 min op 220°C tot de appeltjes een gouden kleurtje krijgen.

Roer vervolgens de resterende GS appelblokjes erdoor.

Plaats de plak bladerdeeg op een siliconenmatje op een bakplaat.

Plaats op het bladerdeeg nog een siliconenmatje en vervolgens nog een bakplaat om het rijzen in de oven tegen te gaan.

Bak af gedurende 3 min in een oven op 180°C.

De vanillecrème Anglaise

Nodig

- 2 vanillepeulen
- 250 ml volle melk
- 250 ml room
- 50 gr suiker
- 6 dooiers van grote eieren

Bereiding

Snijd de vanillepeulen doormidden en haal met een mes het vanillemerg eruit.

Doe melk en room in een pan en voeg daar het vanillemerg en de vanillestokken aan toe.

Zet op vuur.

Doe de dooiers in een kom en roer met een klopper de suiker erdoor.

Voeg 1/3 van het kokende roommengsel toe aan de dooiers en roer voortdurend.

Giet het mengsel terug in de pan en verwarm het onder voortdurend roeren met een klopper op een laag vuur tot de massa bindt.

Verwarm tot 84°C. Dit is wanneer de saus over de bolle kant van een lepel blijft hangen en je er met de vinger een lijn door kunt trekken.

Neem de pan van het vuur en bewaar de Anglaise in de kom in de koeling en dek af met plasticfolie, waarbij de folie in contact staat met de crème om velvorming te voorkomen.