

TAARTJE VAN GEFLAMBEERDE ANANAS MET WHISKY EN MASCARPONE



Phille

Nodig

2 el boter	1 scheutje room	voor de vulling
1 ananas	...vervolg	
2 el bloedsuiker	30 gr amandelpoeder	
1 vanillestok	30 gr bloedsuiker	
1 tl Cayenne poeder	1 snuifje zout	voor het zanddeeg
1 scheut whisky	250 gr bloem	
1 takje dragon voor de vulling	150 gr boter (koud)	
250 gr mascarpone	1 ei	
1 limoen	60 gr rietsuiker	
1 el honing		

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Doe bloem, koude boter, bloedsuiker, zout, rietsuiker, amandelpoeder en het ei in de cutter.

Mix tot een homogene massa. Het is belangrijk dat het niet te warm wordt. Kneed je met de hand, doe het dan zeer snel.

Vorm tot een bol. Draai in plasticfolie. Laat een uur opstijven in de frigo.

Schil de ananas. Snij in twee en daarna in vier. Verwijder het lichtere binnenste deel. Dat is niet verteerbaar.

Snij alle stukjes ananas in dunne schijfjes.

Snij een vanillestok overlans. Doe zowel het merg als de stok in een pan. Voeg een klontje boter toe.

Bak de ananas in de boter. Voeg wat cayennepeper en twee eetlepels bloedsuiker toe. Stoof kort aan.

Zet de dampkap uit. Schenk wat whisky in een glas. Blus de pan met de whisky en flambeer de ananas.

Stort uit in een ovenschaal en laat afkoelen.

Haal het deeg uit de frigo. Klop met een deegrol plat. Strooi bloem over het werkblad en rol het deeg uit tot ongeveer 3 à 4 millimeter dik.

Snij er vierkantjes (diameter 6cm) uit met een uitsteekvorm. Leg op bakpapier op een bakplaat.

Laat ongeveer 8 à 10 minuten in de voorverwarmde oven bakken tot het mooi goudbruin is.

Maak ondertussen de vulling.

Klop de mascarpone los. Voeg eventueel wat room toe. Voeg de zeste en sap van een limoen toe.

Haal de koekjes uit de oven en laat afkoelen.

Leg een koekje op een bord. Doe er een lepel mascarpone op en leg er een stukje ananas bij. Plaats er nu opnieuw een koekje tegen. Lepel de mascarpone erbij en leg er weer wat ananas bij. Werk af met wat siroop en een takje dragon.

Presentatie

Leg een koekje op een bord. Doe er een lepel mascarpone op en leg er een stukje ananas bij.

Plaats er nu opnieuw een koekje tegen.

Lepel de mascarpone erbij en leg er weer wat ananas bij.

Werk af met wat siroop en een takje dragon.