

Beierse

appel crème



Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

BEREIDING

Halveer de vanillestokjes en schraap de merg eruit. Giet de melk in een pan, voeg de vanille hieraan toe en breng aan de kook. Laat de gelatine inweken. Klop hierna de slagroom stijf.

Meng het eigeel met de suiker tot een romige massa. Voeg tijdens het roeren de warme melk toe. Klop het mengsel in een beslagkom in een waterbad tot 85 °C. Haal hierna van het vuur en los de ingeweekte gelatine er in op. Laat het door een puntzeef lopen.

Klop de room koud op ijs, tot de crème begint te stollen.

Stoom de appelblokjes in witte wijn met bruine rietsuiker en citroensap. Pureer de helft en voeg deze toe aan de crème. Schep de slagroom voorzichtig door de massa. Hierna kunnen glazen of schaaltes worden gevuld met de appel crème. Zet deze vervolgens in de koeling.

Als de appel crème goed is afgekoeld, kunnen de overgebleven appelblokjes worden toegevoegd als decoratie.

SERVEERTIP

Leg wat gestoomde appelblokjes op de bodem van een glazen potje. Spuit de appel crème hierop en garneer met de overige appelblokjes.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

0,1 g	vanillestokjes
400 ml	volle melk (3,5 % vet)
10 g	witte bladgelatine
400 ml	slagroom (30 % vet)
200 g	eigeel
150 g	suiker
250 g	appelblokjes zonder schil
30 ml	witte kookwijn
50 g	bruine rietsuiker
10 ml	citroensap 100 %