

Waaier van koekjeslekkernijen op een bedje van Calvados

Recept Italiaans schuim

- 400g suiker
 - 200g water
 - 250g eiwit
 - 50g suiker
1. Suiker en water koken tot 121°C en straalsgewijs onder de opgeklopte eiwitten met suiker
 2. Verder koud kloppen

Recept Amandelbroodgenoise

- 400g ei
 - 100g suiker
 - 20g citroensap
 - 200g bloem
 - 100g stukjes Amandelbrood Jules Destrooper
 - 50g gesmolten boter
1. Ei, suiker en citroen warm en koud kloppen
 2. De bloem mengen met de stukjes Amandelbrood en onder vorig beslag spatelen, tenslotte de gesmolten boter
 3. Gelijkmatic op 1 plaat (40-60) uitstrijken en kort bakken op 240°C



Kaneeldiplomate

- 300g melk
 - 60g dooier
 - 60g vanille
 - 5 bl gelatine
 - 100g It. schuim
 - 350g ongezoete room
 - 100g Kaneelkoekjes Jules Destrooper
1. Anglaise koken van de melk, dooiers, suiker en vanille
 2. De gelatine onder de warme anglaise roeren en verder laten afkoelen
 3. De halfgeklopte room mengen met het schuim en te samen met de stukjes kaneelkoek op het juiste moment onder de anglaise roeren

Appelmousse

- 100g It. schuim
 - 5 bl gelatine
 - 50 ml Calvados
 - 400g ongezoete slagroom
 - 100g stukjes Natuurboterwafels
1. Het It. schuim mengen met de Calvados en de gesmolten gelatine
 2. Tenslotte de room en stukjes Natuurboterwafels onderspatelen

Boterbladerdeeg

- 250g boter
- 500ml water
- 20g zout
- 1kg bloem
- 375g boter
- 375g bladerdeeg toermargarine

Appelstuw

- Gelijkmatige stukjes Jonagold kort fruiten met citroensap, klontje boter en scheutje witte wijn

Opbouw taart

1. Bladerdeeg 2 mm dik uitrollen, na voldoende rust, prikken en afbakken op 200°C
2. Bodem uitsnijden van 15 cm doorsnede en bestrijken met abricot
3. Hierop komt een plak amandelbroodgenoise, die getrempeerd wordt met Calvadossirop
4. Deze bodems leggen wij in een ring van 18 cm doorsnede en 5 cm hoogte
5. Nu de ring vullen tot 3 cm hoogte met de kaneeldiplomate
6. Laten opstijven en verder vullen tot 4,5 cm met de appelmousse
7. Hierop komt de appelstuw en de Calvadosspiegel
8. Na het ontringen, de taart aanzetten met Dentelles Jules Destrooper, die 1/3 door de chocolade werden gehaald

Florentine-ijs

- 750ml melk
- 100g suiker
- 50g glucose
- 3 eieren
- 4 dooiers
- 300g room
- 1 vanillestok

Ijs voor 2/3 draaien, waarna 150g stukjes florentines Jules Destrooper worden toegevoegd in de machine

Bosvruchtenkaramelsaus

- 250g suiker
 - 50g glucose
 - 250g bosvruchtenpulp
 - 100g water
 - 100g room
1. De suiker met de glucose tot lichte karamel koken
 2. Schrikken met warm water
 3. Nog eventjes laten koken en passeren door puntzeef
 4. Afwerken met pulp en room (niet volledig gemengd)

Opbouwbord

1. Mooi egaal wit bord nemen, waarop eerst 'Jules Destrooper' wordt gearneerd met donkere chocolade
2. Daarrond wordt de saus gesprekeld
3. Hierop komt een stukje van de taart, aangevuld met het ijs en verder afgewerkt met een assortiment van koekjes Jules Destrooper, chocoladegarnituur en verse bosvruchten

Smakelijk!