

MENU OKTOBER 2024



Kaneel parfait, warme appeltjes, crumble

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Kaneelparfait</u> 3 dl melk 40 g kaneelstokjes 65 g suiker 185 g suiker 8 eidooiers 400 g room ¾ dl kaneellikeur</p>	<p><u>Kaneelparfait</u> Breng de melk op een laag vuur aan de kook, onder toevoeging van de kaneelstokjes en 65 g suiker. Laat het geheel ca. 1 uur heel zachtjes trekken op stand 2 met deksel op de pan. Klop intussen de eidooiers met de rest van de suiker tot het mengsel dik en romig is. Giet de melk met kleine beetjes tegelijk door een fijne zeef bij het dooiersmengsel en meng alles goed na elke toevoeging. Giet het mengsel in de pan terug en zet de pan op een laag vuur. Verwarm het mengsel al kloppend met een garde tot een romige gebonden vla. Laat het mengsel niet langer dan een tel borrelen, om schiften te voorkomen. Giet de vla in een kom en zet deze in een grotere, met ijsblokjes gevulde schaal. Klop de vla met de mixer tot hij volledig is afgekoeld. Klop de slagroom wolkig dik. Spatel dan zo luchtig mogelijk de slagroom erdoor. Breng de massa op smaak met de kaneellikeur. Doe de massa in individuele soufflébakjes rond 70 mm en zet deze ten minste 2 uur in de diepvries om de parfait te laten bevriezen in de schockvriezer. Tip zet de soufflébakjes vooraf in schockvriezer.</p>
<p><u>Warme appeltjes</u> 4 appels 50 g roomboter 2 el suiker scheutje calvados</p>	<p><u>Warme appeltjes</u> Schil de appels, snijd deze in achten en verwijder het klokhuis. Tourneer de appel partjes in gelijke vorm (= bananen vorm). Verwarm de boter met de appelpartjes en strooi er suiker naar smaak bij en blus af met een beetje calvados.</p>
<p><u>Crumble chocoladecake</u> 100 g suiker 100 g amandelpoeder 60 g bloem 25 g cacao poeder 80 g ongezouten roomboter</p>	<p><u>Crumble van chocoladecake</u> Sla de boter met de suiker op in een keukenmachine. Voeg vervolgens de amandelpoeder toe totdat het één geheel is. Zeef vervolgens de bloem en cacao poeder erdoor en meng goed. Rol het deeg dun uit op een siliconenmat met behulp van folie en een deegroller. Bak dit vervolgens af op 160°C (in ongeveer 12 minuten). Laten afkoelen en daarna een crumble van maken.</p>

MENU OKTOBER 2024



Eindbewerking

10 blaadjes munt

Eindbewerking en presentatie

Wikkel de vormpjes vlak voor het opdienen een paar tellen in een hete doek en stort de parfait gekoelde dessertbordjes.

Strooi op de bodem de crumble en leg hierin 3 partjes warme appel rondom het parfait vormpje.

