

Thermomix Advisor Dominique

Telefoon 0495 54 53 63

Demo – info en verkoop

kokenmetdominique@telenet.be

##kokenmetdominique##<https://kokenmetdominique.jouwweb.be>##

Romige speculaas appels taart

Ingrediënten :

bodem

- 200g speculaas
- 80g boter

Appelcompote

- 3 vellen gelatine (6gr)
- 100g bruine suiker
- 40g half gezouten boter
- 50g vloeibaar slagroom 30-40%
- 1el water
- 1 snuifje fleur de sel
- 750g appels geschild en klokhuis verwijderd en stukken gesneden
- Citroensap

Speculaas laag

- 4 vellen gelatine (8g)
- 140g speculaas
- 35g boter
- 5 eidooiers
- 50g basterdsuiker licht
- 1 theelepel vanille-extract
- 350g vloeibare room
- 325g halfvolle melk

Bereiding :

Voor de bodem

- Voeg 200 gram speculoos en 80 gram boter aan de mengbeker 20sec/snelheid 5
- Breng over naar een bakring van 20 cm, Verspreid en duw plat met een lepel.

Appelcompote

- 3 vellen gelatine (6 gram) in een kom met zeer koud water
- Voeg bruine suiker, half gezouten boter, vloeibare room, 1 eetlepel water, 1 snuffje fleur de sel in de mengbeker, zet de deksel zonder doseer dop op 6min/varoma/snelheid 3
- Voeg de appels en optioneel een snuifje kaneel en zet de doseer dop op 14min/90°/snelheid2

Thermomix Advisor Dominique

Telefoon 0495 54 53 63

Demo – info en verkoop

kokenmetdominique@telenet.be

- Voeg een beetje citroensap toe en de uitgewrongen gelatine blaadjes 30sec/snelheid 5 opgelet linksdraaiende mensen, breng over in een kom en laat afkoelen.
- Als hij volledig is afgekoeld mag je deze op de bodem aanbrengen. Zet alles zeker 1 ½ in de koelkast.

OPGELET SPECULAAS LAAG MAKEN NADAT ALLES 1 UUR REEDS IN DE FRIGO LIGT

Speculaas laag

Zet 4 vellen gelatine (8g) te weken in koud water

- Voeg de speculaas aan de mengbeker 20sec/snelheid 9 en zet opzij
- Voeg boter, suiker, vanille-extract, room, melk en eidooiers aan de mengbeker 15min/80°/snelheid3
- Voeg de gereserveerde speculaas en uitgewrongen gelatine 45sec/snelheid 4 en laat afkoelen
- Giet dan voorzichtig over de appelcompote, en zet het geheel 12 uren in de frigo
- Werkt af naar believen met cacao-poeder, zoals hier met gebrijzelde speculaas voor de helft laat je fantasie de vrije loop. Laat het vooral smaken

Ingrédients :

Préparation :