

Frans appeltaartje met kaneelijs

Recept voor 4 personen:

4 plakjes bladerdeeg
2 appels (Jonagold)
20 gram gesmolten boter
2 eetlepels ongeraffineerde rietsuiker
Poedersuiker

Oven voorverwarmen op 200 graden.

Bladerdeeg plakjes rond uitsteken, zo groot mogelijk en op een bakplaat leggen.

Schil de appels, klokhuis verwijderen dan dunne plakjes snijden.

Beleg het bladerdeeg rond met de appelplakjes zodat ze elkaar net overlappen dan met de boter insmeren en bestrooien met de rietsuiker.

Bak ze 10 tot 15 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Voor het serveren met poedersuiker bestrooien.

Kaneelijs:

2½ dl. melk
2½ dl. room
100 gram ongeraffineerde rietsuiker
6 dooiers
1 theelepel kaneel poeder
Scheut kaneellikeur

De room met de melk, de kaneelpoeder en de suiker langzaam aan de kook brengen en 2 minuten laten sudderen op een zacht vuurtje.

De eidooiers er doorheen kloppen tot dat de massa is afgekoeld.

De kaneellikeur toevoegen.

Terugkoelen tot ongeveer 10 graden en in de ijsmachine tot ijs draaien.