

Appeldessert met Karamel

*Een balans van fris,
romig en rijk.*

Een gesofisticeerd maar toegankelijk dessert dat de frisheid van appel combineert met de romigheid van kwark en de diepte van zelfgemaakte karamelsaus.



De route naar het perfecte dessert



1. De Basis (Karamelsaus)

Let op: Moet afkoelen.



2. De Vulling (Appel & Room)

Frisse bereiding.



3. De Afwerking (Samenstelling)

Het resultaat.

Mise en place: De Karamelsaus



75 gram suiker

75 gram suiker



Een bodempje

Een bodempje water



1 dl room

1 dl room



50 gram boter

50 gram boter

Stap 1: Geduld en hitte



Zet de suiker met een bodempje water op middelhoog vuur.

NIET ROEREN

Wacht tot de siroop kookt en er zich grote bellen vormen.

Stap 2: Het amberkleurige moment

Zodra de grote bellen
verschijnen: Het vuur
lager zetten.

Wacht geduldig tot de
massa amberkleurig (of
net iets donkerder) is.



Blijf erbij! Voor je het weet is de karamel verbrand.

Stap 3: De transformatie

Afblussen

1. Neem de pan van het vuur.
2. Voeg al draaiend met de pan eerst de room toe, en daarna de boter.



Pro Tip: Klontjes?

Ontstaat er een taaie laag en een vloeibaar deel?

Action:

Zet terug op een zacht vuurtje. Roer met een garde tot de karamel egaal is.



Afkoelen en bewaren

Giet de saus in een schone jampot met deksel.

Laat afkoelen tot kamertemperatuur.



← **Doel:** Een dik stroperig vloeibare structuur.

Mise en place: De Vulling



3 appels



Sap van 1 citroen



2 theelepels kaneelpoeder



2 eetlepels suiker



100 gram roomkaas
(neutraal)



50 gram volle kwark

De romige basis



Meng het citroensap met de kaneel en de suiker.



Roer de roomkaas en de kwark goed los met een garde.



Meng het roomkaasmengsel met het citroensapmengsel.

De textuur van de appel

Schil de appels
en verwijder het
klokhuis.



Grof raspen

Raspen zorgt voor de perfecte binding met de room.

De smaken samenbrengen



Meng de geraspte
appel door de
roomkaasmengeling.

Voeg 3 eetlepels van de
afgekoelde karamelsaus
toe aan het mengsel.

Meng alles goed door
elkaar.

De presentatie



1. Verdeel het mengsel over dessertschaaltjes of glazen.
2. Werk af met een extra lepeltje karamelsaus bovenop.
3. Bestrooi met wat kaneelpoeder.

Eet smakelijk!



EEN HEERLIJKE COMBINATIE VAN ZOET, FRIS EN KRUIDIG.

Het Recept in het kort

De Karamelsaus	De Vulling	Samenstelling
75g suiker Bodempje water 1 dl room 50g boter Instructie: Niet roeren, koken tot amber, afblussen met room en boter.	3 appels (grof geraspt) Sap van 1 citroen 2 tl kaneel 2 el suiker 100g roomkaas 50g kwark	Meng appel, room en kruiden. Meng er 3 el karamel door. Serveer in glazen. Top met karamel en kaneel.