

Salambo met appel



Ingrediënten

Voor 12 stuks:

- 32 cl Water
- 32 cl Melk
- 10 gr Suiker
- 10 gr Zout
- 300 gr boter
- 360 gr bloem
- 640 gr eieren

Voor de appelgelei:

- 360 gr vers Granny Smit geperst sap
- 40 gr manzana
- 30 gr Suiker
- 12 gr gelatine
- 100 gr brunoise van Grany met schil
- 200 gr brunoise van Golden, geroosterd

Calvadoschantilly:

- 300 gr room
- 100 gr mascarpone
- 30 gr sucre Ã©rable
- 6 gr vanillestok
- 50 gr Calvados

Karamel:

- 400 gr chocolade (fondant)
- 100 gr gucose

Bereiding

Kook het water, de melk, de suiker, het zout en de boter. Voeg er de bloem aan toe en roer stevig.

Voeg een voor een de eieren eraan toe, meng alles en spuit er soesjes van met een spuitzak met ronde spuitmond.

Besprenkel de soesjes met een beetje water, leg op bakplaat en bak gedurende 10 min op 220° onderin de oven.

Laat ze vervolgens 10 min. droegen op 160°

Verwarm het appelsap en voeg de rest van de ingrediënten toe, giet de gelei in een falfronde flexibele vorm en laat opstijven.

Meng voor de chantilly alle ingrediënten en klop ze op.

Karamel : kook de chocolade met de glucose op 150° tot het geheel karamelkleurig wordt.

Laat afkoelen op vellen bakpapier. Mix daarna heel fijn en strooi het poeder uit in vormen van 6cm bij 6cm. op silpat.

Verwarm de oven op 180° en leg de silpat er enkele seconden in tot het poederlichtjes stroperig wordt.

Haal de karamel dan voorzichtig uit het vormpje en leg het op de bovenzijde van een appel.

Modeleer de karamel naar de bovenzijde van de appel en laat afkoelen.

Maak eventueel ook een steeltje met de karamel.

Vul de soesjes met de chantilly en zet ze een uur in de koelkast.

Ontvorm de appelgelei en snij in blokjes. Leg op elk soesje een stukje.

Decoreer met de karamelvormen.