



### **Appelkruimtaart met roomijs**

**Benodigheden beslag:** 700 gram zelfrijzende bloem, 400 gram basterdsuiker, 300 gram zachte boter, 9 eieren, 1 eetlepel citroenrasp, 1 theelepel zout. 1 kg appelcompote, 6 appels, 200 cc crème fraîche, 1 citroen. Meetlat, slede, bakpapier, kwast.

**Kruimels:** 300 gram bloem, 240 gram basterdsuiker, 2 theelepels kaneel, 210 gram koude boter.

**Werkwijze:** Water met citroensap op het vuur zetten. 1 kg appels schillen, in stukken snijden en kort koken. Afgieten en pureren. Zes appels schillen en in kleine blokjes snijden en vermengen onder de appelcompote.

**Kruimels:** Basterdsuiker, kaneel, citroenrasp met de boter snel vermengen zodat dit niet te zacht wordt. Op de bloem leggen en met de vingertoppen, een kruimelig deeg maken. In de koelkast leggen.

**Slede insmeren** met gesmolten margarine en bekleden met bakpapier. Oven **voorverwarmen** op 170°C.

**Beslag:** In de keukenmachine 300 gram boter met 400 gram basterdsuiker, zout en citroenrasp luchtig kloppen.

**Beetje voor beetje** de losgeslagen eieren toevoegen. De bloem eronder spatelen.

Het **beslag** in de slede overhevelen, verdeel de **appelcompote hierop**, bestrooi het met de **kruimels** en bak het **één uur** lang op 170°C.

Laat het een beetje **afkoelen**, haal het uit de vorm en **snijd in vierkanten van 5 x 5 cm**. Bestrooi het poedersuiker.

## Roomijs

**Benodigheden:** 1 liter slagroom, 500 cc-melk, 300 gram suiker, 20 gram pro-crema, 15 eierdooiers, 2 zakjes vanillesuiker. Sorbetière. IJsknijper. ½ liter slagroom met 75 gram suiker, 1 zakje klop-fix. Spuitzak. Karamelsaus.

**Werkzaamheden:** Melk met de suiker, pro-crema en vanillesuiker aan de kook brengen. Dooiers in een grote kom doen en geleidelijk de hete melk hier doorroeren.

Terug in de casserole en verwarmen tot 70°C. **Zeven en vermengen met de slagroom.**

Verdelen in drie kommen en koud zetten in een bak met water.

**Tot ijsdraaien.** Slagroom opkloppen met suiker en klop-fix en in een spuitzak doen.

**Opmaak:** Links op het bord een **rozet slagroom** spuiten met daarop een **bolletje roomijs**.

**Strepen karamelsaus** hierover trekken. Rechts de appelkruimeltaart.