



Appeltaart met Nougat ijs

Benodigdheden: 2 doosjes hartige taartplakken, 500 gram amandelspijs, 100 gram roomboter, 2 eieren, 10 Goudreinetten, amandelschaafsel, poedersuiker. Twee liter nougat-ijs. Bloem. 2 doosjes Sechuan Cress. 20 vormen. Bramencoulis.

Werkwijze; Vormen insmeren met gesmolten boter. **Amandelspijs** in kleine stukken snijden, vermengen met de boter en eieren. In een spuitzak doen. Plakken deeg wat bijrollen en de vormen hiermee bekleden. Dun laagje amandelspijs erop spuiten. Appels schillen, klokkenhuis verwijderen en in mooie gelijke plakken snijden. Verdelen op de spijs.

Ongeveer 20 minuten bakken op 160°C. Uit de vormen lossen, bestrooien met gebruneerde amandelschaafsel en poedersuiker.

Opmaak: De borden met een bramencoulis garneren, taartje erop plaatsen en verwennen met een bolletje Nougat ijs. Versieren met enkele takjes Sechuan Cress.