



### Appeltaart met chocolade-ijs

**Benodigdheden:** 5 doosjes bladerdeeg, 50 vormpjes, margarine, 1 kg amandelspijs, 200 gram roomboter, 4 eieren, 24 Goudreinetten, amandelschaafsel, poedersuiker. Bloem.

**Chocolade-ijs:** 1½ liter melk, 9 dl. slagroom, 450 gram suiker, 900 gram pure chocolade, 15 eidooiers. **Rozetten slagroom** (1½ liter slagroom met 200 gram suiker).

Vier doosjes Sechuan Cress. Bramencoulis. Chokoladeschaafsel.

**Werkwijze;** Vormen insmeren met gesmolten boter. **Amandelspijs** in kleine stukken snijden, vermengen met de boter en eieren. In een spuitzak doen.

De **vormen bekleden** met de plakken bladerdeeg. **Dun laagje** amandelspijs erop spuiten. Appels schillen, klokkenhuis verwijderen en in mooie gelijke plakken snijden. Verdelen op de spijs.

**Ongeveer 20 minuten bakken op 180°C.** Uit de vormen lossen, bestrooien met gebruneerde amandelschaafsel en poedersuiker.

**Chocolade-ijs:** Ongeveer een halve liter **melk** met de stukjes **chocolade verwarmen**.

De rest van de melk en room tegen de kook brengen. Eidooiers met de suiker **witkloppen** en geleidelijk de warme room/melk en de chocolade hiermee vermengen. **Terug** doen in de casserole en lichtelijk verwarmen. **Koud zetten. Draaiend bevriezen in de sorbélières.**

**Indien mogelijk,** van te voren, **50 bolletjes ijs** maken en deze afdekken in de diepvries.

**Opmaak:** De borden met een bramencoulis garneren, taartje erop plaatsen en er naast een rozet slagroom met daarin het bolletje chocolade-ijs.

**Versieren** met enkele takjes Sechuan Cress en chokoladeschaafsel.