



### Een toren van Fourme d'Ambert en appelschuim

**Benodigheden:** 3 plakken bladerdeeg van 5 cm doorsnede, bakpapier, 800 gram Fourme d'Ambertkaas (blauwe schimmelkaas), 1 staaf dikke geitenkaas (Crottin de Charignol), 3 doosjes Tahoon Cress, 16 Granny Smith appels, 400 gram grote rozijnen, Bamboeprikkers.

**Appelschuim:** de restjes appels gaar koken, puren en vermengen 300 gram geslagen room, 200 cc opgeklopte crème fraîche, scheut calvados. In glaasjes spuiten met gekartelde spuit.

**Williams peren** schillen en garen in 1 liter witte wijn, scheut port, 3 eetlepels honing, 200 gram suiker, citroensap.

**Saus maken** van 300 gram rode port, 200 gram garner balsamico, 100 gram suiker, likeur.

**Appels** schillen, uitboren met de pommes parisiennesboor en kort blancheren.

**Rozijnen wellen.**

**Bladerdeeg plakken** 5 cm breed uitsteken (3 p.p.), op bakpapier leggen met daarop nog een vel bakpapier. Een braadslede er op leggen en ongeveer 15 minuten bakken op 200°C.

**Kaas:** 18 plakken Fourme d'Ambert en geitenkaas snijden in de grote van de deegplakken.

**Opmaak:** Op de plak deeg een plak geitenkaas leggen met daarop bolletjes appel en gewelde rozijnen. Daarop een plak deeg met een plak schimmelkaas, appeltjes en rozijnen. Als laatste een plak deeg erop die wordt vastgezet met een bamboeprikker zodat alles mooi vast blijft zitten. Bovenop garneren met Tahoon Cress.

Op de borden een grote kring Portsaus garneren met daarin de toren, gepocheerde peer en als er plaats is, het glaasje appelschuim anders separé.