



Kastanjegebak met appelpart en vanillesaus

Benodigheden: 1 kg geblancheerde kastanjes, 300 gram roomboter, 200 gram bloem, 200 gram basterdsuiker, 2 zakjes bakpoeder, 2 zakjes vanillepoeder, 8 eigelen, 8 eiwitten, scheut Cognac, amandelschaafsel, 1 liter pak vanillesaus, 1 pakje blauwe viooltjes.

Appelpart: 10 Elstar appels, 1 liter appelsap, 6 eetlepels honing, 2 kaneelstokjes, 100 gram kristalsuiker. **Decoratie:** grof gehakte geroosterde hazelnoten, Muntblaadjes, poedersuiker.

Werkwijze voor 30 cakjes: Oven voorverwarmen op 180°C. Kleine vormen insmeren met gesmolten boter of papieren cakebakjes gebruiken. 500 gram kastanjes niet te grof hakken en de andere 500 gram met de cutter en een flinke scheut Cognac pureren. Acht eiwitten met 100 gram basterdsuiker in een **vetvrije kom** stevig opkloppen en in de koelkast plaatsen.

Roomboter met de overige suiker en vanillesuiker goed loskloppen, geleidelijk aan de eigelen toevoegen, vervolgens de kastanje puree en de bloem er door spatelen.

De kastanjestukjes en de opgeklopte eiwitten als laatste er door spatelen en verdelen in de vormen. **Ongeveer 15 minuten bakken en uit de vormen halen.**

Bovenop insmeren met iets gesmolten boter en bestrooien met amandelschaafsel.

Appelsap met de honing, suiker en kaneelstokken, tien minuten zachtjes laten koken. Appels schillen en met de **appelverdeler** partjes maken. Zonder vuur de appels 10 minuten pochteren, uit het vocht halen en de appelpartjes op bakpapier leggen en 10 minuten bakken op 160°C.

Opmaak: Liefst alles lauwwarm serveren door wat saus op het bord te doen met daarin speels de warme appelpartjes bestrooid met hazelnoten, viooltje, poedersuiker en er naast het kastanje gebakje met een muntblaadje.