

Appeltartelettes met citroenroom en gekarameliseerde hazelnoten

Herfst, herfst wat heb je te koop? In ieder geval dit jaar een heleboel bladeren die deze week met forse kracht in de tuin werden geblazen door de wind. De kinderen komen thuis met zakken vol beukenootjes, helikoptertjes en kastanjes. De rijkdom van de herfst is weer aangebroken. De winkels liggen vol met deze rijkdom: appels en peren te over en tegen een aardig prijsje. Zo kocht ik deze week een zak goudreinetten met het idee dat ik daar vast wel wat lekkers van zou kunnen maken. Het herfstige weer daarbij genomen, vonden we dat het tijd werd voor warme chocolademelk en appeltaart. Gewone appeltaart heb ik al eens gemaakt, appeltaart met speculaas ook en appelkoeken kwamen ook al reeds voorbij. Natuurlijk willen jullie regelmatig voorzien worden van nieuwe recepten, dus dat ik iets twee keer maak, dat gebeurt hier niet zo vaak meer. Ik besloot zes varianten van appeltartelettes uit te proberen, geheel naar eigen recept. Twee van deze probeersels bleken erg lekker te zijn. Het notige en krokante van de gekarameliseerde hazelnoten, bleek perfect bij de rest van het taartje te passen. Hieronder het recept voor 12 appeltartelettes met citroenroom en gekarameliseerde hazelnoten, gebakken in een klein, geribbeld taartvormpje met een diameter van 10 cm.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

- 150 gram suiker
- 175 gram koude boter in blokjes
- 100 gram losgeklopt ei

- 300 gram tarwebloem
- 8 gram bakpoeder
- snufje zout

Voor de vulling:

- 220 gram banketbakkersroom
- 22 gram citroenrasp (dr. Oetker)

Opmaken:

- 600 gram in blokjes gesneden GoudreINETTE
- 24 gedroogde abrikozen (30 min. geweld in lauw water)
- ca. 75 gram hazelnoten
- 65 gram suiker
- 7 gram water
- beetje olie om bakplaat mee te bestrijken (of gebruik een siliconen bakmatje)

Werkwijze:

- Doe de suiker, de boter en het losgeklopte ei in een kom.
- Zeef hier de bloem en bakpoeder bij en voeg het zout toe.
- Kneed kort tot er een egaal en samenhangend deeg ontstaat. Niet te lang kneden, je wilt niet dat er zich gluten gaan vormen waardoor het deeg taai zou worden.
- Verpak de plak deeg in huishoudfolie en laat een half uur rusten in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius.
- Vermeng de, volgens de verpakking, aangemaakte banketbakkersroom met de citroenrasp en roer goed door elkaar.
- Schil de appels en snijd ze in blokjes.
- Snijd de abrikozen in kleine stukjes.
- Vet de tartelettevormpjes in met wat bakspray.
- Rol het deeg uit tot een dikte van ca. 4 mm.
- Bekleed de vormpjes met het deeg en rol het overtollige deeg eraf.
- Vul met een laagje banketbakkersroom (ca. 18 gram per tartelette)
- leg hierop de appelstukjes en stukjes abrikoos.
- Bak in ca. 20 minuten gaar en goudbruin in de voorverwarmde oven.
- Haal na het bakken de tartelettes uit de vormpjes en laat ze afkoelen op een rooster.
- Hak de hazelnoten in grove stukjes.
- Doe de suiker in een pan met een dikke bodem en voeg het water toe.
- Verwarm en Laat het mengsel af en toe door de pan “glijden” door de pan schuin te houden.
- Als het suikermengsel goudbruin is gekleurd de pan van het warmtebron nemen en de gehakte hazelnoten direct door de karamel heen roeren zodat ze overal bedekt worden.
- Hierna uitschenken op een siliconen bakmatje of op een met olie bestreken bakplaat.
- Laat afkoelen en verkrumel en verdeel de gekarameliseerde hazelnoten over de tartelettes.