



Tarte Tatin met thee-ijs van *de droum vaan Mestreech*

Benodigheden voor het thee-ijs: 7 dl. bruisend water, 7 dl. suikerstroop (350 gram water, 350 gram suiker), 10 gram gelatine, 15 gram theeblaadjes *droum vaan Mestreech*, 100 gram Pro Cremapoeder. Sorbétière. Quenellevormige mat.

Karamel van 400 gram suiker, 3 steranijs, 1 theelepeltje kaneel, 1 zakje vanillesuiker, sap van 2 limoenen, 100 gram roomboter. 24 vormen. 24 plakken bladerdeeg.

24 Pink Lady appels. Mandoline. Halve liter slagroom met 75 gram suiker voor rozetten slagroom. Poedersuiker. 2 doosjes Atsina Cress. Koekkrumels. Papayablokjes.

Werkwijze: Suikerstroop maken van 350 gram water en 350 gram suiker en deze 15 minuten laten koken. **Twee dl. bruisend** water met gelatinepoeder op een zacht vuur zetten en als de gelatinekorrels zijn opgelost, de theeblaadjes toevoegen en tien minuten laten **trekken zonder vuur. Zeven.**

De rest van het bruisend water, suikerstroop, theewater en Pro Crema poeder vermengen en tot ijs draaien.

Verdelen in de **Quenellemat** en in de **diepvries plaatsen.**

Tatin: Vormen schoonmaken en insmeren met gesmolten margarine. **Karamel maken** door suiker te smelten in een pan met anijs, kaneel, vanillesuiker, boter en het limoenensap. Als deze een mooie bruine kleur heeft, verdelen over de vormen en wat over is storten op een geolieerde plank.

Appels schillen en op de Mandoline 4 mm. dunne plakken schaven en deze in dezelfde grootte snijden. Feestelijk **verdelen** in de vormen. **Bovenop** een ronde geprikte plak **bladerdeeg** leggen en **25 minuten bakken op 160°C.**

Taartjes omdraaien zodat het bladerdeeg onder ligt.

Op de borden de lauwwarme Tarte Tatin leggen, bestrooid met amandelschaafsel, het quenelle thee-ijs op de koekkrumels leggen met een rozet slagroom en een takje Atsina Cress. Ernaast de blokjes gel en Papaya.