

Menugang
Nagerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
45 minuten

Benodigdheden
Stoomoven
Kookplaat

Ingrediënten frangipane

- 50 gr. amandel(meel)
- 50 gr. suiker
- 50 gr. roomboter
- 1 st. ei
- snuf zout

Ingrediënten turnover

- 4 plakjes bladerdeeg
- 2 st. appels
- 1 el. suiker
- ½ tl. kaneelpoeder

Ingrediënten Kardemom custard

- 125 ml. volle melk
- 125 ml. room
- 2 el. suiker
- 3 st. eidooier
- 1 el. maïzena
- 4 st. kardemompeulen, geplet
- 1 tl. vanillesuiker
- snuf zout

Bereidingswijze

Turnover

1. Verwarm de oven voor op 180°C 4D hete lucht met stoom toevoeging 'gemiddeld/stand 2'.
2. Leg de vellen bladerdeeg op een met bakpapier bekleedde ovenplaat. Snijd een kleiner vierkant binnen in het bladerdeeg van ongeveer 1-2 cm.
3. Meng suiker en kaneelpoeder in een schaaltje.
4. Maak de frangipane door alle ingrediënten fijn te malen tot een soort van amandelspijs en schep een volle lepel frangipane midden op het bladerdeegvel.
5. Schil de appel(s), snijd ze door de helft en verwijder het klokhuis en leg de appel bovenop de frangipane. Bestrooi de appel met een klein beetje kaneelsuiker.
6. Vouw het bladerdeeg 'kruislings' over de vulling om de turnovers te maken.
7. Bestrijk de bovenkant van de turnovers met losgeklopt ei om ze een mooie gouden kleur te geven.
8. Plaats de turnovers in de voorverwarmde oven gedurende 20-25 minuten, of tot ze goudbruin en krokant zijn.
9. Laat de appel turnovers even afkoelen voordat je ze serveert. Optioneel kun je ze bestrooien met poedersuiker voor een extra vleugje zoetheid.

Custard

1. Meng de eidooiers, suiker, maïzena en vanille in een ruime kom.
2. Maak de kardemom custard door in een pan de melk, room en de geplette kardemom peulen op middelhoog vermogen te verwarmen tot het net begint te koken. Haal de pan van de plaat en giet een klein beetje van het mengsel – door een zeef – bij het ei, suiker, maïzena, vanille mengsel en meng dit goed met een garde.
3. Giet dit mengsel terug in de pan en laat het op middelhoog vermogen – onder continue roeren – in dikken tot vla dikte. Giet de custard terug in de kom en zet tot gebruik apart (in de koelkast)