

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

12 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Benodigdheden

Oven

Ingrediënten Crumble

- 100 g suiker
- 150 g boter
- 180 g bloem
- snufje zout
- 500 g rood fruit (diepvries)
- 3 jonagold appels
- 100 g suiker

Ingrediënten Mascarpone

- 500 g mascarpone
- Schil van 1 sinaasappel
- 1 vanillestokje
- 2 el suiker
- 2 el Cointreau

Bereidingswijze

Crumble

1. Verwarm de oven voor op 180 °C hete lucht (optioneel met stoomtoevoeging) ¹
2. Smelt de boter
3. Doe de suiker, boter, bloem en zout in een grote kom en meng met de vingertoppen tot er een kruimige massa ontstaat. Kneed niet te lang het deeg moet kruimelig blijven
4. Schil de appels en snijd ze in kleine stukjes.
5. Meng de appelstukjes, het rode fruit en de suiker grondig door elkaar en doe het geheel in een met bakpapier beklede ovenplaat of taartvorm
6. Verdeel de crumble over het fruit en bak de taart in 20-25 minuten goudbruin

Mascarpone

1. Gebruik een zesteur of fijne rasp om de schil van de sinaasappel te raspen
2. Splijt het vanillestokje en schraap de zaadjes eruit en meng die goed met de Cointreau en de suiker
3. Roer alle ingrediënten door elkaar en zet koel weg tot verder gebruik

Opmaken en serveren

1. Laat de crumble iets afkoelen
2. Serveer lauwwarm met een bolletje mascarpone ernaast

TIP

¹ Zet de stoomtoevoeging van de oven aan en stel in op gering.