# Appel Kruimel Cake Bowl

Tover de klassieke appelkruimeltaart om in deze overheerlijke Appel Kruimel Cake Bowl mét ijs! Deze variatie zal snel ieders nieuwe favoriet worden.Een heerlijk recept van FunCakes

## Boodschappenlijstje

Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé 38x30cm pk/20

P01733

3,95 €

Overige benodigdheden:

- 400 ml melk
- 100 ml water
- 80 g ongezouten roomboter
- 3 appels
- 1,5 ei (circa 75 g)
- 1 el witte basterdsuiker
- 2 tl custard poeder
- Handje rozijnen
- Kaneel naar wens
- Bak vanille ijs
- Ronde koekjes uitsteker Ø 7 cm
- 4x kommetjes Ø 8 - 10 cm
- IJslepel
- Bakplaat
- Plastic bak
- Vershoudfolie

Bereidingswijze:

Bereid 250 g FunCakes Mix voor Sloffenbodem met 75 g boter en een half ei zoals aangegeven op de verpakking. Als het nog wat kruimelig is, schep je een paar lepels kruimeldeeg op een bakplaat of bakblik met bakpapier. De rest van het deeg kneed je tot een gladde bal, verpak dit in plastic folie en leg het een uur in de koelkast zodat het kan opstijven.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Bestrooi een werkblad met de Magic Roll-Out Powder. Kneed het deeg uit de koelkast even goed door en rol het uit tot een dikte van ongeveer 1 cm. Steek rondjes uit en leg dit met de ring eromheen op de bakplaat.

Maak het amandelspijs aan met een half ei en doe dit mengsel in een spuitzak. Knip er een puntje af en spuit in het midden van elke plak deeg  een rondje spijs. Bak dit in 20-25 minuten bruin en gaar en laat ze hierna afkoelen.

Tip: je kunt het spijs wat je eventueel overhoudt invriezen voor een volgende keer.

Bak nu de kruimels in ongeveer 10 minuten tot ze mooi goudbruin zijn. Je kunt met een vork door het mengsel gaan zodat het nog meer gaat kruimelen. Laat daarna afkoelen.

Schil ondertussen de appels en snijd ze in kleine stukjes. Meng dit met de rozijnen en bak ze met een klein klontje roomboter tot ze zacht geworden zijn. Meng de appelstukjes met wat kaneel, witte basterdsuiker en custardpoeder en laat afkoelen.

Bereid de Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking en doe het in een spuitzak met spuitmondje #1M.

Leg op de bodem van een schaaltje een spijskoek. Schep de gebakken appeltjes rondom de koek. Schep in het midden een royale bol vanille ijs boven op de spijskoek.

Spuit hieromheen wat toefjes Enchanted Cream® en strooi er de koekkruimels en de Chocolade Rocks overheen.