

Millefeuille van appel

Bereidingstijd: 15 minuten; baktijd: 25 minuten op 120 °C

Ingrediënten (4 personen)

- 4 appels (zoete appels: bv golden delicious)
- 60 g suiker
- 125 g amandelpoeder
- 50 g zachte boter
- 1 ei
- 20 ml vloeibare karamel (*Je kan de karamel ook zelf maken.*)

Bereiding

1. Haal het rooster uit de oven en verwarm de oven voor op 120 °C heteluchtoven.
2. Was en droog de appels
3. Verwijder het klokkenhuis met de Appelboor. (promotie sept 2020)
4. Snij de appels in schijfjes met behulp van de MandoChef (6|)
5. Doe vervolgens de suiker, het amandelpoeder, de zachte boter en het ei in een kom 3l.
6. Smeer met de Siliconen Spatel wat van het mengsel op elk appelschijfje.
7. Stapel de appelschijfjes op elkaar in de UltraPro 3,5 L.
Zorg dat de schijfjes weer een appel gaan vormen.
8. Besprenkel elke appel met een koffielepel vloeibare karamel.
9. Zet de UltraPro met het rooster in de voorverwarmde oven en bak voor 25 minuten op 120 °C.



Mogelijks resultaat van de Millefeuille van appel.

