



Plaattaart met appel, ananas en kokos

met ananassirop en slagroom



ca. 30min



2 personen

Voor bij de koffie, of als dessert, als kleine beloning of gewoon zomaar - een bladerdeegtaartje maakt van elke dag een feestje. En zo maak je het: je belegt het bladerdeeg met crème fraîche en gember, en topt het met appel en ananas. Dan bak je 'm nog even luchtig en knapperig in de oven en je serveert er een zelfgemaakte ananassirop bij. En een toefje slagroom mag hier natuurlijk niet bij ontbreken.

Wat je van ons krijgt

- 1 blikje ananastukjes
- 1 stukje verse gember
- 1 onbehandelde limoen
- 1 appel
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 zakje kokosrasp
- 200ml slagroom ⁷
- 1 zakje vanillesuiker

Wat je thuis nodig hebt

- 4el suiker

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- handmixer
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Dit recept is goed voor 4 porties.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 679kcal, vet 47.7g, koolhydraten 53.8g, eiwit 6.7g



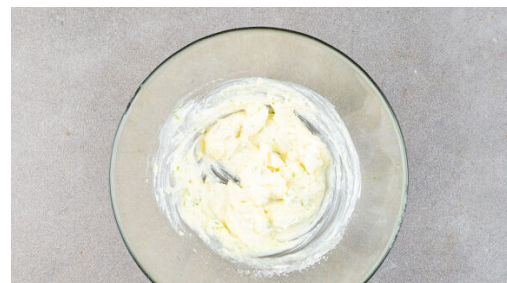
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Giet de **ananas** af in een zeef en vang het **sap** op. Snijd de **ananas** in blokjes. Schil de **gember** en rasp fijn. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en rasp grof.



4. Taartjes bakken

Bestrijk de **rechthoeken** met het **crème fraîche-mengsel**, maar houd een rand van ca. 0,5cm vrij. Verdeel de **appel** en **ananas** erover en bestrooi met de **kokosrasp**. Bak de **bladerdeegtaartjes** in 20-23min goudbruin in de oven.



2. Crème fraîche mengen

Meng de **crème fraîche** met de **gember**, **1tl limoenrasp**, **1el limoensap** en 2el suiker.



5. Ananassiroop maken

Doe **50ml ananassap**, 2el suiker en de **rest van het limoensap** in een kleine kookpan en breng aan de kook. Laat 3-4min zachtjes koken op middelhoog vuur, tot de suiker is opgelost en de **siroop** wat ingedikt is.



3. Bladerdeeg snijden

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Snijd het in **4 rechthoeken**.



6. Slagroom kloppen

Klop de **slagroom** met de **vanillesuiker** stijf met een handmixer. Bedruppel de **ananas-appeltaartjes** met de **siroop** en serveer met de **slagroom**.