



# Chocoladeblokjes met pippin appelmoes en Ferrero Rocher

## INGREDIËNTEN

### BISCUIT

65g hazelnootmeel,  
65g poedersuiker,  
25g patentbloem,  
25g kristalsuiker,  
25g gesmolten boter,  
10g ongezoete cacao poeder,  
3 eiwitten,  
2 eieren,  
1 snufje zout

### PIPPIN-APPELMOES

700g appels, geschild en in stukjes,  
90g suiker,  
1 vanillestokje,  
1 snufje zout

### MASCARPONECRÈME

170g mascarpone,  
110g verse room,  
90g suiker,  
50g boter,  
5g gelatineblaadjes,  
fleur de sel

### LAATSTE STAP

8 Ferrero Rocher,  
8 repen pure chocolade 5x5cm,  
goudpoeder

## INSTRUCTIES

### 1. BISCUIT

Verwarm de oven voor tot 200°C. Klop de eieren goed met de poedersuiker en het hazelnootmeel. Klop de eiwitten stijf met de kristalsuiker. Meng de eiwitten met het andere eimengsel. Voeg de gesmolten boter toe, de patentbloem, de cacao poeder en een snufje zout. Smeer het mengsel op een plaat rechthoekig, 25x35cm bedekt met bakpapier. Het mengsel moet ongeveer één centimeter dik worden uitgesmeerd. Zet in de oven, ingesteld op 200°C en bak gedurende 10 minuten. Haal uit de oven en laat afkoelen. Snij 16 vierkantjes uit 5x5cm.



**2. PIPPIN-APPELMOES**

Verwarm de suiker in een antiaanbakpan. Voeg daarna de stukjes appel toe, evenals de zaadjes uit het vanillestokje samen met een snufje zout. Kook op een zacht vuur gedurende 7-8 minuten, blijf doorlopend roeren tot het mengsel het vocht verliest. Zet de warmtebron uit, schep het fruit in een kom en laat afkoelen.

**3. MASCARPONECRÈME**

Week de gelatineblaadjes in koud water. Karamelliseer de suiker met een eetlepel water 7-10 g in een grote roestvrijstalen pan om de kleur van de karamelliserende suiker te zien. Verwarm de room apart. Als de suiker en het water grondig zijn gemengd, zet het vuur uit en voegt u de warme room toe – wees voorzichtig, de vloeistof kan omhoog komen, over de rand van de pan stromen en snel verbranden. Blijf roeren, voeg de boter toe en daarna de uitgeknepen gelatine. Laat afkoelen en voeg een flinke snuf fleur de sel toe. Roer de mascarpone erdoor als de karamel volledig is afgekoeld.

**4. LAATSTE STAP**

Leg een vierkant biscuitje in een vierkante koekjesvorm van 5 cm, voeg daarna een laag appelmoes toe ongeveer 40 g per stuk en bedek met een tweede biscuitvierkantje. Haal de koekjesvorm weg en decoreer de cakes met de gezouten karamelroom, en voeg de goudpoeder besprenkelde chocoladerepen toe. Voeg in het midden een beetje room toe en plaats een Ferrero Rocher praline bovenop – dit geeft een zoete, krokante smaak.