

ingrediënten (voor 6 personen)

Voor het bakje

- 250 gram gemberkoekjes
- 90 gram boter

Voor de vulling

- 500 gram abrikozen
- 60 gram suiker
- 1 1/2 dl. water
- 250 gram appels
- 1 1/2 dl. room
- 60 gram basterdsuiker
- 4 blaadjes gelatine
- 2 eetlepels heet water

Voor de garnering

- Wat slagroom
- 30 gram geroosterde halve amandelen

Bereiden

Kruimel de koekjes fijn, laat de boter smelten en roer deze vervolgens door de kruimels. Kneed het mengsel goed en maak er op een platte gebak-schaal (20-22 cm) een bakje van. Laat de abrikozen met de suiker er het water zachtjes gaar koken; Houd 2 halve abrikozen voor de garnering. Wrijf de rest door de zeef en voeg eventueel wat kook vocht toe. De vruchtenmoes moet vrij dik zijn. Maak van de appels, moes. Voeg wat suiker en water toe naar smaak. Men de appelmoes door de abrikozen moes. Klop de room met wat suiker stijf, schep daarna de rest van de suiker en de gemengde vruchtenmoes erdoor.

Laat de gelatine in het hete water oplossen, laat het wat afkoelen en roer het door het slagroom mengsel. Schap alles, las het begint op te stijven in het bakje van de gember kruimels. Laat de vulling volkomen afkoelen alvorens deze met de amandelen, de schijfjes abrikoos en de slagroom te garneren.