Asian apple pie

Ingrediënten

200 g Koopmans Patentbloem Kristal
30 g Kokosrasp
100 g Boter (ongezouten roomboter)
15 g Poedersuiker
75 g Dessertrijst
7 blaadje(s) Djeruk perut (kaffir limoenblad)
150 g Suiker (kristalsuiker)
1 Vanillestokje
500 ml Volle melk
4 Eidooier
3 Appel
1 scheutje(s) Cointreau
1 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Bloem om te bestuiven
Boter om in te vetten
Mixer met deeghaken
Steelpan
Plasticfolie
Springvorm Ø22 cm

1. Appeltaartdeeg maken

Doe de **Koopmans Patentbloem Kristal (200 g)**, **kokosrasp (30 g)**, **boter (100 g)** en de **poedersuiker (15 g)** in een keukenmachine, pulseer er telkens één eetlepel ijskoud water bij tot het appeltaartdeeg vanzelf een bal vormt. Maak je het deeg met de mixer met garden, voeg dan ook tussen het mixen door, beetje bij beetje water toe.

2. Djeruk perut roomrijst bereiden

Doe de **dessert rijst (75)**, **melk (500 ml)**, **vanille (inclusief peul)**, **djeruk perut (7 blaadjes)** en een deel van de **suiker (75 g)** in een pannetje en kook op zacht vuur tot de rijst gaar is (dit duurt ongeveer 20 minuten).

Haal de blaadjes en de peul eruit. Roer de **4 eidooiers** los met de resterende suiker, giet er een beetje van de hete rijst met melk bij en doe dat vervolgens terug in het pannetje bij de rest van de roomrijst.

Roer op laag vuur tot het dikker wordt.

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

3. Asian apple pie bakken

Rol het appeltaartdeeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een lap van ongeveer 3 mm dik en bekleed daarmee je ingevette vorm (bodem en randen).

Schil de **appels (3 stuks)** en snijd ze in dikke schijfjes (zeker 1 cm dik). Zet een ruime pan op de warmtebron, doe hierin een flinke **scheut Cointreau** en de **suiker (1 el)** en dan de appels. Laat op medium warmte de appels iets zachter worden.

Schep de roomrijst in het bakblik en leg daar bovenop de appels. Bak de asian apple pie in ca. 30 minuten gaar.

> Topping
> Je kunt de appels ‘aflakken’ met wat abrikozenjam verwarmd met een eetlepel water en eventueel wat gehakte pistache nootjes over de appels strooien.