

## Appelsneeuw met eau de vie

Vroeg in oktober komt er in Engeland de oogst van een zeldzame appelsoort op de markt ter gelegenheid van de Nationale Appelweek. We hebben dan buiten het Cafe een stel heel oude weegschalen op een gammele, oude tafel staan en verkopen ze per kilo. De appels zijn er nooit erg lang, omdat de mensen de herfstige schoonheid niet kunnen weerstaan. Ik profiteer van deze gelegenheid en kook zoveel mogelijk gerechten met appel en dit is een van de desserts die ik graag maak. Het is geen echte sneeuw – we stalen de naam omdat het vaag op dat principe gebaseerd is.

*Voor 6 personen*

250 g fijne kristalsuiker  
 ½ liter water  
 1 vanillestokje, overlangs doormidden  
 6 appels (liefst Cox)  
 snuf kaneel  
 8 eiwitten  
 snuf zeezout  
 2 eetl. eau de vie de pommes

Maak eerst een suikerstroop. Breng het water met de suiker en de vanille in een zware pan op laag vuur aan de kook en roer af en toe. Draai als de suiker is opgelost het vuur hoger en breng de stroop tegen de kook aan.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en hak de stukjes grof. Doe ze in de suikerstroop en kook ze 5-6 minuten tot ze gaar zijn maar hun vorm hebben behouden. Neem de pan van het vuur en laat de appel in het pocheervocht afkoelen (zo nemen ze de vanillesmaak goed op).

Schep de koude appelstukjes met een schuimspaan uit de pan en doe ze met 2 eetlepels suikerstroop en een snuf kaneel in een blender. Klop ze tot een heel lichte, gladde puree. Zet opzij.

Klop de eiwitten in een schone kom met een snufje zout tot er stevige pieken ontstaan. Schep het schuim door de appelpuree.

Giet het mengsel in een ijsmachine en draai het (volgens het bijgeleverde voorschrift) tot het net stevig wordt. Voeg de eau de vie toe en draai het verder tot het een zachte, vederlichte massa is. Schep hem in glazen en serveer ze direct.

**Deze sneeuw is koud en voelt heel zuiver.** Als u hem eet is de koelte verfrissend, maar tegelijkertijd verwarmt de intense smaak van de eau de vie – alsof uw borst in brand staat.