



Tufahije: Bosnische gevulde appels met walnoot

Zachte gepocheerde appels gevuld met een romige walnootvulling en overgoten met suikersiroop. Een elegant Bosnisch dessert dat traditioneel wordt afgewerkt met een toef slagroom en een halve walnoot.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Dessert

Ingrediënten

4 stevige appels (bijv. Jonagold of Boskoop)
150 gr gemalen walnoten
500 gr suiker
500 ml water
sap van 1 citroen

1 kl kaneelpoeder
2 el suiker
200 ml slagroom
4 halve walnoten voor de garnering

Bereidingswijze

- 1.** Schil de appels en verwijder voorzichtig het klokhuis van bovenaf, zonder de bodem door te steken, zodat de vulling niet weglekt.
- 2.** Breng het water met de 500 gr suiker en het citroensap op middelhoog vuur aan de kook en roer tot de suiker volledig is opgelost.
- 3.** Leg de geschilde appels voorzichtig in de suikersiroop en pocheer ze op een zacht vuur gedurende 12 tot 15 minuten, tot ze gaar maar nog stevig zijn. Keer ze halverwege om.
- 4.** Haal de appels met een schuimspaan uit de siroop en laat ze volledig afkoelen op een rooster of bord.
- 5.** Meng de gemalen walnoten met de kaneel, de 2 el suiker en 2 tot 3 el van de afgekoelde siroop tot een smeuge, samenhangend vulling.
- 6.** Vul elke appel royaal met het walnootmengsel en druk licht aan.
- 7.** Laat de resterende siroop nog 5 minuten zachtjes inkoken tot ze iets dikker wordt, en laat vervolgens afkoelen.
- 8.** Schik de gevulde appels in een serveerschaal of in individuele schaaltes en overgiet ze met de afgekoelde siroop. Zet minstens 1 uur koud.
- 9.** Klop de slagroom stijf en werk elke appel vlak voor het serveren af met een toef slagroom en een halve walnoot.

Tip

Kies appels die stevig blijven bij het pocheren, zoals Jonagold of Boskoop. Te zachte appels vallen uit elkaar in de siroop. Prik regelmatig met een cocktailprikker om de gaarheid te controleren.

Lekker met

Serveer koud als afsluiter van een feestelijk diner.

Dranktip

Combineer met een glas zoete Bosnische appelthee of een lichte dessertmousserende wijn.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)