

Appeltaart Anders



Velthuizen
KEUKENS

🕒 60 minuten

👥 12 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

Taartbodem:

250 gram bloem

2 theelepels bakpoeder

1 ei

125 gram suiker

150 gram boter op kamertemperatuur

1000 gram appels (goudreinetten)

Banketbakkersroom:

65 gram suiker

16 gram vanillesuiker

3 eidooiers

35 gram bloem

350 ml melk

Stap 2 | In de mix

Doe de bloem, bakpoeder, suiker, boter en het ei in een mengkom en meng dit met een mixer met deeghaak tot een soepel deeg. Het mixen duurt ongeveer 10 minuten. Bekleed een springvorm van 28 centimeter met bakpapier, ook de zijanten met bakpapier bekleden. Rol het deeg uit en doe dit in de springvorm. Druk lichtjes aan tegen de zijanten. Schil de appels en snij ze in partjes. Leg ze vervolgens met de bolle kant naar boven op het deeg.



Stap 3 | Roomvulling

Voor de banketbakkersroom meng je de suiker, vanillesuiker en de eidooiers in een kom door elkaar. Voeg dan de bloem toe en roer goed door tot de bloem helemaal opgenomen is. In een pannetje verhit je de melk, zodra dit begint te koken zet je de kookplaat uit en voeg je in etappes het eimengsel erdoor. Blijf goed roeren tot een egaal mengsel is ontstaan. Zet de kookplaat weer aan en breng aan de kook, ook nu is het belangrijk dat je goed blijft roeren. De banketbakkersroom is goed als het de dikte van vla heeft. Schenk nu de room over de appels in de springvorm.



Stap 4 | In de oven, uit de oven

Selecteer op je oven de functie onder- en bovenwarmte. Bak de appeltaart in een voorverwarmede oven op 180 graden in 60 minuten gaar. Houd de laatste 20 minuten even in de gaten of de bovenkant niet te donker wordt. Mocht dit het geval zijn dek de appeltaart dan even af met aluminiumfolie en bak verder af. Verwijder de springvorm pas als de taart goed afgekoeld is. De appeltaart heeft na het bakken even tijd nodig om op te stijven.



Stap 5 | Koffietijd

Tijd om de Appeltaart Anders aan te snijden. Zeef voor het aansnijden nog wat poedersuiker boven de taart, dit ziet er extra smakelijk uit.

