

TENDENS



VIVA BOMMA 2019

FIJNE, PLATTE APPELTAART



Benodigheden:

- 1 vel bladerdeeg, met zuivere boter
- Grote ronde taartvorm (minimum 30 centimeter)
- 3 à 4 appelen
- 50 gr zachte boter
- 50 gr suiker
- 50 gr amandelpoeder
- 1 ei
- 50 gr boter
- 50 gr bruine suiker

Bereiding:

Amandelcrème - Meng de 50 gram zachte boter, 50 gram suiker, 50 gram amandelpoeder en een ei allemaal goed samen. Zorg dat er geen klonters meer in zitten.

Appeltaart - rol het bladerdeeg open met bakpapier in de taartvorm. Doorprik de bodem met een vork.

Bestrijk het deeg gelijkmatig met de amandelcrème en schil de appels. Snij ze in heel fijne plakjes.

Schik de appelschijfjes op de amandelcrème van buiten naar binnen toe. Bestrooi met 50 gram bruine suiker en verdeel 50 gram boter over de taart.

Verwarm de oven op 190° à 200°. Schuif de appeltaart op een platte ovenplaat of rooster onderaan in de oven. Laat 30 minuten bakken.

Zet de taart tijdens de laatste minuten onderaan de oven, maar hou het goed in de gaten, om verbranden tegen te houden.

De taart is helemaal klaar als de appels gekarameliseerd zijn.

Werk de taart af met vloeibare abrikozenconfituur.

Zo, eet smakelijk!

TENDENS



VIVA BOMMA 2019