

HOLLANDSE APPELTAART

met slagroom



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** 60 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 8/10 PERSONEN

- DEEG : - 300 gram bloem - 1 ei - 180 gram zachte boter - 100 gram basterdsuiker - ½ theelepel zout -
 VULLING : - 1 kg zure appels, bijv. jonagold of renet - 2 zakjes vanillesuiker - 2 theelepels kaneel - 100 gram rozijnen - 2 eetlepels paneermeel - SLAGROOM - 500 ml koude volle vloeibare room - (minimum vetgehalte 30%) - 60 g poedersuiker

1. Doe de bloem, ½ losgeklopt ei, boter, basterdsuiker en zout in de rvs-kom en selecteer het programma DEEG/TAART. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg het ten minste 30 minuten in de koelkast.

2. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm in de midi-kom. Schil de appels en snijd ze met behulp van het FOODPROCESSOR-programma in plakjes. Meng de appels in een kom met de vanillesuiker en de kaneel. Wel de rozijnen in een bakje water en verwarm de oven voor op 180 °C.

3. Rol ¾ van het deeg met een deegroller uit* op een met bloem bestrooid werkblad tot ½ cm dikte. Vet een springvorm van 24 cm in en bekleed deze met het deeg. Verdeel het paneermeel over de deegbodem.

4. Laat de rozijnen uitlekken en schep ze door het appelmengsel. Doe het mengsel op het deeg.

5. Rol het overgebleven deeg uit en snijd dit in repen van 1,5 cm breed. Leg in ruitpatroon op de taart. Klop het resterende ei los en bestrijk het deegrastrer met een kwastje.

6. Bak de taart in 60 minuten goudbruin in de oven. Dek de taart met aluminiumfolie af als hij voor het

einde van de baktijd te donker wordt. Laat de taart op een rooster afkoelen en serveer bijv. met slagroom.

SLAGROOM

1. Zet de room en de roomklopper ten minste een half uur in de koelkast.
2. Verkoel de kom: leg een paar ijsblokjes in de kom, start het programma GESTAMPT IJS, gooi de kom leeg en droog hem zorgvuldig af.
3. Plaats de roomklopper in de kom, schenk de room en de poedersuiker in de kom, neem de dop van de deksel en start het programma EXPERT, 2.30 minuut / snelheid 7 (zonder verhitting). Afhankelijk van de gebruikte room en de temperatuur van de room kan het nodig zijn het programma een paar minuten extra te draaien, onder zorgvuldig controleren om te voorkomen dat de room in boter verandert. De room is stijf als de roomklopper duidelijke sporen achterlaat in de slagroom.

Tip van de chef :

Wel de rozijnen in rum voor extra smaak. Voeg wat geraspte citroenschil aan het appelmengsel toe voor een frisse smaak.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016