

TAART MET GEKARAMELISEERDE APPELS



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** 50 min - **Materiaal :** taartvorm Ø 28-30 cm

Ingrediënten : 6-8 personen

- KRUISELDEEG - 250 g patentbloem - 1 mespuntje zout - 125 g boter - 80 ml koud water -
 TAARTVULLING - 1 kg appels - 45 g boter - 1/2 citroen - 2 eieren - 4 el kristalsuiker - 2 el crème fraîche -
 1 el Calvados - 1 tl kaneel - 1 tl vanille-extract

KRUISELDEEG

1. Doe de bloem, het zout, de in stukjes gesneden boter en het water in de grote kom met het kneedmes.
2. Schakel de foodprocessor in en laat de machine 20 seconden draaien.
3. Schakel de machine uit zodra het deeg een bal vormt. Schraap het deeg zo nodig met de spatel van de komwand naar beneden.
4. Wikkel het deeg in plasticfolie, druk het plat en leg het 1 uur in de koelkast.
5. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de taartvorm in met boter en bestuif met bloem. Rol het deeg uit en leg het in de bakvorm. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem.
6. Leg bakpapier op de deegbodem bedek vervolgens met keramische bakbonen of met gedroogde peulvruchten.
7. Bak de taartbodem 20 minuten in het midden van de oven.

VOOR DE TAARTVULLING

1. Was ondertussen de appels en verwijder de klokhuizen. Snijd ze in schijfjes in de midi-kom met de plakjesschijf van 4 mm. Leeg de kom tussendoor, als deze te vol wordt. Besprenkel de appels met het sap van een halve citroen.

2. Bak de appelschijfjes in de boter op middelhoog vuur. Bestrooi ze met een beetje suiker en laat onder af en toe roeren 5 à 7 minuten bakken op middelhoog vuur. Neem de pan van het vuur en laat de appels afkoelen.

3. Doe de eieren, de suiker, de crème fraîche, de Calvados, het vanille-extract en de kaneel in de grote kom met het metalen mes. Laat de machine draaien totdat u een homogeen en romig mengsel hebt.

4. Verdeel de appelschijfjes over de taartbodem en schenk het eimengsel erover.

5. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bak de taart 30 minuten in het midden van de oven. Serveer de taart als die afgekoeld is.

Tip van de chef :

Heerlijk met crème fraîche of een bolletje vanille-ijs.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■