

Appeltaart

Très bonne recette de la mémé de Christine Smeets

Wat heb je nodig?

Voor het beslag

- 8 goed gevulde soeplepels zelfrijzende bloem
- 8 soeplepels fijne suiker
- 6 soeplepels melk
- 4 soeplepels (neutrale) olie (vb. Maïsolie)
- 2 eieren

Voor de vulling

- 3 appels: geschild en in schijfjes gesneden (om eventueel verkleuren te voorkomen: leg de grote stukken appel in een kom met een flinke geut citroensap terwijl je het beslag maakt)
- Een handvol rozijnen die enkele uren in rum werden geweekt (facultatief)

Voor de garnituur

- 100 gr fijne suiker
- 80 gr. goede boter (op kamertemperatuur!)
- 1 ei
- 1 pakje vanillesuiker of 1 soeplepel vanille extract
- Beetje kaneelpoeder
- 1 snuif zout

Een ronde springvorm (18 cm doorsnede/7 cm hoog) of een cakeblik: goed ingevet en bekleed met bakpapier. Bakpapier ook invetten.

Hoe maak je het?

- De oven voorverwarmen tot 180°
- De ingrediënten voor het beslag goed vermengen tot het mengsel dik vloeibaar is, zonder klonters
- De rozijntjes afgieten en door het beslag mengen
- Het mengsel in je bakvorm gieten
- De schijfjes appel in het beslag drukken
- De bakvorm in de oven plaatsen (tweede richel van onderaf) en de taart gedurende 20-25 minuten bakken aan 180°.
- Intussen maak je de garnituur: zachte boter, ei, zout, kruiden en suiker vermengen tot een schuimende massa
- Na 25 minuten haal je de taart uit de oven. Je zal zien dat de bovenkant al lichtjes gekleurd is. Nu bedek je het geheel met de garnituur en je plaatst de taart opnieuw in de oven gedurende 10 minuten tot de bovenzijde mooi goudkleurig is geworden
- Prik even met een breinaald of satéspies in het midden van de taart. Indien deze er “schoon” uitkomt is je taart klaar. Indien er nog beslag aan kleeft moet de taart nog even verder bakken.

- Laat de taart 10 minuten afkoelen in de vorm en haal het geheel daarna uit de vorm (plaats een rooster of bord op de vorm en keer om op een taartrooster om verder af te koelen)
- Maak een kopje koffie of thee klaar en geniet van deze overheerlijke taart! Wacht niet te lang, want lauw is hij m.i. het lekkerst. Wil je een echte caloriebom: een flinke lepel slagroom (of vanille-ijs) maakt het geheel af...

Deze appeltaart blijft zeker 2 dagen goed, maar hoogstwaarschijnlijk is hij eerder op.