

APPELTAART DIE NOOIT MISLUKT

Ingrediënten:

2 à 3 appels
2 eieren
120 g suiker
3 zakjes vanillesuiker
190 g zelfrijzende bloem
4,5 el melk
4,5 el zonnebloemolie of andere neutrale olie
snuifje zout

Suikerlaagje:

1 ei
3 el suiker
80 g boter

Laat de oven voorverwarmen op 200°C.

Maak het taartbeslag

Neem een mengkom en roer hierin 180 gram zelfrijzende bloem, 120 g suiker, vanillesuiker, 2 eieren, 4,5 eetlepels melk en 4,5 eetlepel olie tot een egaal beslag.

Beboter een platte taartvorm en bestuif de bodem en rand met gewone bloem.

Spatel het deeg in de taartvorm.

Snijd 2-3 appels in 4, schil ze en verwijder het klokhuis.

Snijd de appels in halve maantjes van ongeveer 5 mm dik.

Schik de appel op het beslag.

Opgelet: duw ze niet te diep in het beslag, anders is het resultaat minder mooi.

Maak het suikerlaagje

Smelt 80 gram boter in een steelpan of microgolf en voeg 3 EL suiker toe.

Als de suiker volledig gesmolten is in de boter laat je het suikermengsel even afkoelen.

Meng 1 ei onder het suikermengsel tot een gladde massa en lepel over de taart.

Bak de taart 25 à maximum 35 minuten in de voorverwarmde oven van 200°C. Check vanaf 25 minuten.

Laat afkoelen.

Serveren?

Koud met een kop koffie en eventueel een toef opgeslagen room.

Lauw met een bol ijsroom en of wat slagroom.