

Ingrediënten

○ La pâte sablée :

100 g de beurre ramolli

50 g de Sucre glacé

Une pincée de sel

1 sachet de Sucre vanillé

1 Oeuf entier

210 g de farine tamisée

La crème d'amande :

80 g de beurre ramolli

55 g de Sucre glacé

1 C.a.c d'extrait de vanille

1 œuf entier

80 g d'amandes en poudre ou concassées légèrement

🍏 Pour la garniture :

4 à 5 pommes

Quelques morceaux de beurre (30g)

Sucre cassonade

La décoration :

La confiture d'abricots ou un nappage neutre

Les amandes effilées grillées



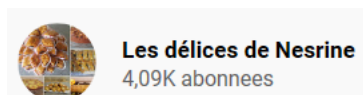
Recept

Zie video

Bron



<https://www.facebook.com/groups/1926575034238241/permalink/2738868143008922/>



Video : <https://youtu.be/H16XrWfaQf0>

Info Martine Lycke 21/05/2020

De zanddeeg heb ik niet gemaakt, had nog een gekochte uit Auchan in de vriezer die wel op moest.

Vulling taart:

In kom gewoon mengen:

80 g boter op kamertemperatuur

55 g bloedsuiker

1 kl vanille extract

1 ei

80 g amandelpoeder

Op de zanddeeg uitspreiden

Volgende laag zijn de appelen : 4 à 5 golden appelen gebruikt
Geschild, In 2 gesneden, klokhuis uithollen en daarna in schijfjes

Dan besprenkelen met kinnekessuiker

En blokjes boter

Oven : 170°C – 35 a 40 minuten was voldoende (recept 40 a 50)



Daarna inwrijven met confituur (gebruikte hier aardbeien, recept was met abrikozen)

Op Rand en midden : geroosterde amandelen

Fotos

