

Ingrediënten en Recept

bereidingstijd: 35 minuten + tot 90 minuten bakken | aantal personen: 4



Er gaat niets boven een versgebakken super-de-luxe-appeltaart. Jeroen vult een stevige bodem van bladerdeeg met een zoete amandelmix met rozijnen, vanille en een snuifje kaneel. Erovenop komen appelblokjes, die zoet gepaneerd zijn. Na een geduldige bakbeurt kan je de appel-amandeltaart koud serveren bij een kop koffie of maak er een lauw-warm dessert van met schepijs naar keuze.

Extra materiaal:

- een ronde taartvorm met laag opstaande rand (diameter ong. 23cm)
- een keukenweegschaal
- een keukenmachine met K-hulpstuk
- een borsteltje
- een deegrol

Dit gerecht zet je al op tafel vanaf €3,25 per persoon.

De ingrediënten in dit recept zijn voor 4 personen. Wil je dit voor meer of minder personen klaarmaken? Dat kan: 1 persoon 2 personen 4 personen 6 personen 8 personen

Ingrediënten

Voor de taartbodem en vulling

- 2 vellen bladerdeeg (kant-en-klaar, ong. 230g/stuk)
- 200 g amandelpoeder

- 140 g patisseriebloem
- 120 g malse boter
- 100 g suiker
- 2 eieren
- 1 dl melk
- 150 g rozijnen
- enkele druppels vanille-extract (of zaadjes van 1 vanillestok)
- snuifje kaneelpoeder
- een beetje extra bloem en boter

Voor de appeltopping

- 2 appels (bv. Jonagold)
- 6 cl amandellikeur (bv. Amaretto)
- 100 g amandelschilfers
- 100 g suiker

bereiding

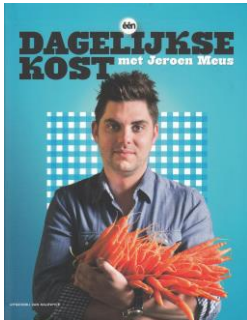
De bladerdeegtaart met appel

- Laat de boter op kamertemperatuur komen.
- Strijk de taartvorm in met een beetje boter. Bepoeder de boter met een dun laagje bloem. (Gebruik eventueel een borsteltje.)
- Bepoeder je werkvlak met wat bloem en leg de twee vellen bladerdeeg bovenop elkaar. Kneed ze tot een bol en rol met de deegrol tot je één dikke ronde lap deeg hebt, voldoende groot om de bakvorm te vullen.
- Bedek de vorm met het bladerdeeg. Druk het aan in hoekjes en kantjes en druk de opstaande randen naar binnen toe.
- Meet de juiste hoeveelheid melk en kluts er de eieren doorheen.
- Doe blokjes malse boter in de mengkom van de keukenmachine, samen met de suiker. Laat de machine rustig draaien tot beide goed gemengd zijn.
- Giet alvast een derde van het mengsel van eieren en melk in de mengkom met boter en suiker.
- Meng de bloem met het amandelpoeder en schep deze 'droge stof' lepel per lepel in de pot van de keukenmachine. Tussendoor schenk je er de rest van het mengsel van melk en eieren bij.
- Druppel er een beetje vanille extract in en schud een snuif kaneelpoeder erbij. (naar persoonlijke smaak)

- Strooi tenslotte de rozijnen in het beslag en laat de machine nog even draaien.
- Verwarm de oven voor tot 180°C.
- Schep de taartvulling in de taartbodem en strijk het oppervlak glad.
- Schil de appels en snij het vruchtvlees in gelijke blokjes van een centimeter breed.
- Doe de stukjes in een mengkom, schenk er een scheut amandellikeur overheen en strooi er de amandelschilfers bij. Laat de fruitblokjes 10 minuten marinieren in de likeur.
- Neem een tweede mengschaal en strooi er kristalsuiker in. Schep daarin de uitgelekte appelblokjes met amandelschilfers tot er een dun laagje suiker rond kleeft. (De likeurmarinade gebruik je niet.)
- Verdeel het zoet gepaneerde fruit gelijkmatig over de taart. Bak ze in de oven van 180°C, gedurende zo'n 90 minuten.
- Ontvorm de bladerdeegtaart voorzichtig. Laat ze afkoelen op een taartrooster.

TIP: Je kan een punt warme versgebakken appel-amandeltaart ook serveren met vanille-ijs.

Bron



5806

Jeroen Meus 01 - Dagelijkse kost - 01

Pagina: 86 tem 89

<http://www.een.be/programmas/dagelijkse-kost/recepten/bladerdeegtaart-met-appel-en-amandelnoot>

<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/bladerdeegtaart-met-appel-en-amandelnoot>

Info Martine Lycke 21/06/2016

- 2 Appelen in blokjes snijden van 1cm (2 rijpe peren in 4)
2 el Calvados
Gedurende een 10 minuten laten weken
- 120 g Boter op kamertemperatuur
100 g Suiker
Mixer
- 1 dl Melk
2 Eitjes
Samen klutsen
- 200 g Amandelpoeder
140 g Zelfrijzende bloem
Onder elkaar mengen
- 1/3 Bij boter en suiker : mixer
Van melkmengsel
Bloemmengsel
2/3 Van melkmengsel
Toevoegen:
Kaneel
- 1 dopje Vanille extract
150 g Rozijnen (niet bij recept boek perentaart)
- Bij appelen:
100 g Amandelschilfers (50 g bij perentaart)
100 g Suiker (2el bij perentaart)
- 1 Bodem bakvorm : 23 cm
Bladerdeeg met papier
Bloemmengsel
Appelmengsel

Oven : 180°C

45 minuten

Opgelet baktijd: 180°C:

Boek : recept met peren : 45 minuten

Online : 90 minuten - dat komt niet goed denk ik.

Zelf : 1 uur, maar na openen oven om de 10 minuten na 30 minuten, dus 45 minuten



Fotos

