

Ingrediënten

Ingrediënten:

Voor de taart:

- 1 vel kruimeldeeg
- 70 g zachte boter
- 80 g griessuiker
- 100 g amandelpoeder
- 1 ei + 1 eiwit
- 2 appels
- bloemsuiker

Voor de Calvadosroom:

- 200 g slagroom
- 2 el Calvados
- 40 g bloemsuiker



Recept

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Leg het kruimeldeeg in de bakvorm.

Meng de boter met de suiker en het amandelpoeder. Voeg het ei en het extra eiwit toe. Giet dit beslag in de taartbodem.

Schil een appel en snij in schijfjes. Schik deze boven op het beslag. Plaats in de oven voor ongeveer 40 minuten.

Laat afkoelen. Ontvorm en bestrooi met poedersuiker.

Geef bij deze taart een licht opgeklopte room met Calvados.

Meng de slagroom met de Calvados en de bloemsuiker. Klop dit op tot er een lichte binding ontstaat.

Eventueel kan je er ook nog een bolletje vanille ijs bij serveren.

Bron



<http://blog.detafelfee.be/2017/01/appel-amandeltaart-met-calvadosroom.html>

Les week-ends gourmands de Sophie. 110 recettes généreuses. Editions de la Martinière.

Info Martine Lycke 07/09/2017

Ingrediënten x2 gedaan

Mixen:

140g Boter
160g Suiker
200g Amandelpoeder
2 Eieren
2 Eiwit

Op taartbodem gieten - oranje vorm, niet hoog ma Koen - 23cm

3 appeltjes, waarvan 2 ¼ gebruikt schillen en op het beslag schikken

Oven: 180°C - 50 minuten, laatste 5 minuten besprenkeld met honing

Mixen:

200g Slagroom
25g Bloedsuiker

Daarna 2 el Calvados erop spuiten

Op de taart spuiten.

Fotos



