

Ingrediënten

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| | Mascarponevulling |
| | • 1 vanillestokje |
| | • 100 g suiker |
| Deeg | • 325 g mascarpone |
| • 250 g zelfrijzend bakmeel | • 2 eieren |
| • 80 g suiker | • 100 g bloem |
| • 150 g boter | • 5 appels |
| • 1 ei | • 75 g kaneelsuiker |
| • 1 citroen | • 100 g abrikozenjam |
| • 1 mespuntje zout | • 3 el water |



Recept

Deeg

Maak een kuiltje in het zelfrijzend bakmeel en meng daarin suiker, boter, ei, rasp van de citroen en zout. Meng beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel erdoor. Duw het deeg plat, verpak het in plasticfolie en laat het deeg opstijven in de koelkast.

Vet een taartvorm in met boter. Bestuif het aanrecht en het deeg met bloem en rol het deeg uit. Bekleed de vorm met het deeg en prik de bodem in met een vork.

Mascarponevulling

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Halveer het vanillestokje in de lengte, schraap het merg eruit en meng het merg en de suiker door de mascarpone. Roer er een voor een de eieren en als laatste de bloem door.

Schenk de mascarponevulling tot net onder de rand op het deeg.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appels in plakjes. Zet de plakjes dakpansgewijs op de mascarponevulling en bestrooi ze met kaneelsuiker.

Bak de taart in de oven in circa 50 minuten goudbruin en gaar en laat hem afkoelen.

Verwarm abrikozenjam met het water en bestrijk de bovenkant van de taart ermee.

Bron



Carin Aelmans

9 mei · 🇺🇸

Foto

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1289848364401979&set=gm.1804948556500021&type=3&theater>

<http://www.24kitchen.nl/recepten/mascarpone-appeltaart>

Info 30/10/2017

250 g Zelfrijzende bloem
80 g Suiker
150 g Boter
1 Ei
3 el Citroensap
Puntje Zout
Goed mengen - in plasticfolie laten rusten - in vorm - gekartelde oranje, met bakpapier in

1 kl Vanille
100 g Suiker
325 g Mascarpone
2 Eieren
100 g Bloem
Goed mengen in deze volgorde, ei per ei toevoegen

5 Appels schikken
Bestrooi Met kaneel (vergeten ☹)

Oven : 170°C - 50 minuten



Fotos

