

Ingrediënten

klontje boter
150 g verkruimelde biscuitjes
90 g fijngehakte pecannoten
3 eetlepels kristalsuiker
2 theelepel kaneelpoeder
75 g gesmolten boter
450 g roomkaas
175 g basterdsuiker
2 eieren
1/2 theelepel vanille extract
4 appels, geschild, zonder klokhuis in stukjes gesneden



Recept

- Verwarm de oven voor op 180°C en vet een taartvorm (ongeveer 25cm doorsnede) in met een klontje boter
- Mix 120 g van de biscuitkrumels met 40gr pecannoten, 3 eetlepels kristalsuiker, 1 theelepel kaneel en de gesmolten boter in een grote kom
- Doe het mengsel in de taartvorm en druk het tegen de onder- en zijkant van de vorm om zodat er een gelijkmatige basis voor de taart ontstaat
- Bak de taartbodem 10 minuten in de voorverwarmde oven
- Klop de 450 g roomkaas met 100 g van de basterdsuiker tot een glad geheel
- Klop vervolgens één voor één de eieren erdoor gevolgd door de vanille extract
- Giet het mengsel in de taartvorm
- Mix vervolgens de stukjes appel met de overige theelepel kaneel, overgebleven 75 g basterdsuiker en overgebleven 30 g biscuit krumels
- Strooi dit appel kruimel mengsel samen met de overige pecannoten over de kwarktaart
- Bak de Appel Kwarktaart voor ongeveer 60 minuten in de voorverwarmde oven
- Laat de taart volledig afkoelen voor het serveren

Bron



25/03/2018

<https://www.zelfmaak-ideetjes.nl/voeding/heerlijke-appel-kwarktaart-maak-handomdraai-en-past-perfect-seizoen/67308/>

Info Martine Lycke 26/03/2018

1^{ste} laag

120 g petit-beurre koekjes
40 g gemengde noten
3 el suiker
1 tl kaneel
75 g gesmolten boter
Mengen + in vorm van 25 cm doen

Oven: 180°C - 10 minuten

2^{de} laag

450 g verse kaas
100 g bruine suiker
2 eieren (1 per 1 toevoegen)
½ tl vanille-extract

3^{de} laag

Mixen:
4 geschilde appels
1 tl kaneel
75 g bruine suiker
30 g petit-beurre koekjes

4^{de} laag

50 g gemengde noten in stukjes gesneden

Oven : 180°C - 60 minuten



Fotos

