

Recept Appelkruimel-roomtaart

Benodigdheden:

- ◆ Appeltaartvulling mix
- ◆ 500 ml warm water
- ◆ Taartbodem en koekjesmix 500gram
- ◆ 155 gram roomboter
- ◆ 1 Ei
- ◆ 240 gram poeder voor banketbakkersroom
- ◆ 600 ml water.



Werkwijze:

- ◆ Bereid de appeltaartvulling mix volgens de verpakking. (Let op: dit moet 4 uur in het water weken)
- ◆ Verwarm de oven voor op 170 °C.
- ◆ Maak het deeg klaar volgens de beschrijving Taartbodem en koekjesmix.
- ◆ Laat het deeg een uur rusten in de koelkast.
- ◆ Vet de springvorm in.
- ◆ Bekleed met het deeg de bodem en de zijkant van de springvorm, laat een beetje over voor de bovenkant.
- ◆ Bereid met 600ml water en 240 gram poeder de banketbakkersroom en doe dit in de springvorm.
- ◆ Vul de springvorm met de appeltaartvulling mix.
- ◆ Verkruimel het overgebleven deeg in een kom en mix dit los. (Voeg eventueel wat suiker en bloem toe om het kruimelig te krijgen.)
- ◆ Doe dit kruimeldeeg over de taart heen.
- ◆ Bak de taart in 50 minuten gaar.

