

Appelcrumble taart

8 stukken



enige ervaring gewenst

● tot 60 Min.



Ingrediënten:

Voor de taart:

160 g bloem
½ zakje Dr. Oetker Backin Bakpoeder
60 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Bourbon Vanille Suiker
60 ml olie
65 g appelmoes
2 eieren
190 g yoghurt, mager (griekse)
5 druppels Dr. Oetker Vanille Aroma
2 appels
Dr. Oetker Bakspray

Voor de crumble:

125 g bloem
80 ml olie
100 g suiker
1 - 2 koffiel. kaneel
noten (grof gehakt)

Voor de karamelsaus:

120 g suiker
60 ml water
125 ml room
15 g boter

1 De Taart:

Verwarm de oven voor en vet een springvorm in.

Elektrische oven: 175 °C

Heteluchtoven: 165 °C

2 Doe de eieren, appelmoes, griekse yoghurt, olijfolie, vanille suiker, suiker en vanille essence in een mengkom. Klop het geheel even los. Doe hierbij de gezeefde, zelfrijzende bloem en Backin. Meng het gehaal tot een mooi glad deeg. Giet dit in de springvorm.

3 Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij deze in schijfjes. Leg de schijfjes bovenop de taart en druk ze iets aan.

4 De crumble:

Meng alle ingrediënten voor de crumble tot een kruimelig deeg en strooi dit losjes bovenop de appelschijfjes. Schuif de taart in de voorverwarmde oven.

Baktijd: ongeveer 60 minuten

Laat de taart afkoelen in de springvorm. Eenmaal afgekoeld kan je de taart makkelijk en ongeschonden ontvormen.

- 5 De karamelsaus:
Opgelet !! Wees voorzicht bij het maken van karamel ... dit wordt heel warm!
- 6 Weeg de boter af en zet deze binnen handbereik. Meet de room af en zet in een pannetje op een zacht vuurtje. Dit mag niet koken, gewoon lichtje opwarmen. Leg ook een houten lepel klaar.
- 7 Doe het water en suiker in een pannetje met hoge rand en roer even los. Verhit dit op een matig vuur. De suiker lost nu heel traag op. Daarna begint het rustig te pruttelen.
- 8 Als de karamel mooi goudbruinig is, giet dan de room bij de hete karamel en roer met een houten lepel. Dit gaat nu hard borrelen. Blijf roeren tot een egale massa. Draai het vuur uit en voeg de boter toe. Blijf roeren tot de boter gesmolten is.
- 9 Giet de hete karamel in een kommetje en laat afkoelen op een koele plaats (niet in de koelkast!). Giet de karamelsaus juist voor het serveren op het stukje taart.