APPEL-PERENTAART



We gaan langzaam weer naar de periode waar het weer regenachtiger wordt en je graag warm en knus binnen zit. En dan wil je absoluut iets lekkers bij de koffie wat ook echt past in dat seizoen. Daarnaast was het deze week ook nog eens feest bij de Groentemannen, want Woutske is 50 geworden. Genoeg redenen om deze week een heerlijke taart te bakken. De Otee peren zitten deze week in de "Zak van gemak". Het idee om een appel-peer taart te bakken was dus gauw gemaakt. Wacht maar totdat je de overheerlijke geur in je keuken ruikt. Genieten!







BENODIGDHEDEN

Deeg

- 225 gram bloem
- 100 gram tarwebloem
- 2 theelepels bakpoeder
- Rasp van een 1/2 citroen
- heelepel zout
- elepel vanille extract

- 80 gram witte basterdsuiker
- 50 gram bruine basterdsuiker
- 50 gram kristalsuiker
- 250 gram (room) boter

Vulling
- 3 kanzi appels
- 2 Otee peren
- 1 th. kaneel
- 1 th. koekkruiden
- 3 el. custardpoeder
- 3 el bruine basterdsuiker
- 75 gram donkere rozijnen, geweld in rum
- 100 gram stroopwafels, fijngemalen (ik gebruik dit keer oude chocolade koeken)
- 1/2 ei

Bereiding:

1) Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed er een mooi samenhangend deeg van. Kneed het niet te lang! Zodra je een bal kunt vormen is het goed. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal een uur rusten in de koelkast.

2) Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een springvorm van 22 centimeter doorsnede in met boter en bekleed de bodem met een stuk bakpapier. Kneed het deeg opnieuw nog even kort door en rol 3/4 deel uit met een deegroller tot een dikte van 4 mm. Bekleed hiermee de bodem en de zijkant van de springvorm. Verdeel de isolatie laag over de bodem. Deze isolatielaag is een geniale tip die ik van Rutger Bakt over heb genomen. Hierdoor zorg je ervoor dat het vocht van de vulling veel beter wordt opgenomen, waardoor je geen zompige appeltaart krijgt.

3) Snijd de appels en peren in mooie grove blikken, nadat je ze hebt geschild. Doe deze stukken in een kom en meng deze met de kaneel, de koekkruiden, de custardpoeder, de rozijnen en de basterdsuiker. Hussel alles goed door, zodat alle smaken goed worden verdeeld. Doe de vulling in de appeltaartvorm en druk het stevig aan.

4) Rol het resterende 1/4 deeg ook uit tot een dikte van 4 mm. Snijd met een mesje reepjes deeg van 1,5 cm breed en maak een ruitpatroon op de appeltaart. Lak de appeltaart af met het resterende 1/2 ei.

5) Plaats de appeltaart in de oven en bak hem gedurende 60-85 minuten tot het hij mooi goudbruin is. Zet de laatste 10 minuten de oven op onderwarmte (mits je deze functie hebt) om er goed voor te zorgen dat de bodem ook echt lekker gaar is. Laat de appeltaart daarna afkoelen. Serveer de taart als dessert met een heerlijke witte mousserende wijn of gewoon bij de koffie.

6) Eetsmakelijk!

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.