

Appeltaart met slagroom

Benodigdheden:

2 vellen bladerdeeg – ½ pot abrikozen- of pruimengelei – 1 zakje vanillesuiker
2 jonagold appels – 1 ei – 2 soeplepels bloemsuiker + room inex 40%

Werkwijze:

De oven voorverwarmen zonder rooster op 180°. Uw rooster op tafel leggen en daarop uw MULTIFLEX deegblad plaatsen. We gaan 1 vel bladerdeeg openrollen en insmeren met de gelei. We gaan onze appels schillen met het keukenmesje en daarna in de quick-chef fijn maken samen met de vanillesuiker. We gaan dit nu opensmeren op het bladerdeeg (waarin gaatjes geprikt werden met een vork!) met de spatel en we leggen er dan het 2e vel bladerdeeg bovenop. We gaan de boord overplooiën en een kruis maken in het bovenste bladerdeeg (zodat het niet omhoog komt). Strijk het eigeel op de bovenkant met het borsteltje. De taart plaatsen we 30min op 180°. Na het uithalen 5min laten rusten alvorens van het deegblad af te nemen. Bestrooien met bloemsuiker en versieren met slagroom!

Veel succes met dit recept! Vriendelijke groetjes.

Monserez Tine

Tinetupperware@outlook.com