

## Tante's appeltaart

**Image**



# Tante's appeltaart

Twee heerlijke appeltaart variaties. Ga je voor mét of zonder raster?

ca. 180°C

45-50 min

8 stuks

## Ingrediënten

### Ingrediënten koekbodem:

4.000 gram Damco compleet kanopoeder

1.500 gram Boter

250 gram Heel ei

50 gram Water

50 gram Citroenrasp ZKZC

### Ingrediënten vulling:

800 gram Damco bakromix

2.000 gram Water

32 gram Goudrenetten

### Ingrediënten optioneel bij variant met raster:

1.000 gram Damco amandelspijs K+K

700 gram Water

300 gram Damco top R

### Decoratie:

Damcosnow

Frucaps comfortgelei abrikoos

# Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

## Werkwijze koekbodem:

1. Alle ingrediënten in de mengmachine storten, grondstoffen in de kruim draaien tot een glad deeg.
2. Zodra het deeg is gevormd, de machine stoppen.
3. Laat het deeg 1 nacht rusten voor verwerking.

## Opbouw variant zonder raster:

1. Rol het deeg uit op 3 mm, fonceer springvormen van 20 cm Ø.
2. Giet de aangemaakte **Damco bakromix** onderin.
3. Snijd de appels in 6 stukken en kerf de stukken in de lengte in.
4. Leg de appels op de vulling en bak.

## Opbouw variant met raster:

1. Rol deeg uit op 3 mm, fonceer springvormen van 20 cm Ø.
2. Water en **Damco Top R** met elkaar mengen, in 3 keer toevoegen aan **Damco amandelspijs K+K** tot een klontvrije massa en onderin de vorm spuiten.
3. Snijd de appels in grove stukken en maak ze aan met kaneel en **Damco bakromix** en vul hier de vorm helemaal mee op.
4. Leg kruislings strookjes deeg op de taart en druk alles goed aan.
5. Strijk af met ei voor een mooie glans.

## Werkwijze afwerking:

1. Laat de appeltaarten afkoelen in de springvormen en verwijder deze daarna.
2. Werk af met **Damcosnow** of geleer af met **Frucaps comfortgelei abrikoos**.

## Image

