

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

