



Hartvormige Appeltaart

Appeltaart blijft een tijdloze favoriet als het gaat om zelfgebakken gebak. De geur van versgebakken appeltaart in de keuken roept warme herinneringen op en maakt elk moment bijzonder. Of je nu een hartvormige appeltaart bakt voor een speciale gelegenheid zoals een verjaardag, Moederdag, of gewoon om je weekend te vieren, dit dessert is altijd een succes.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuit Tendre & Croquant 500g

F10170
4,49 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



FunCakes Mix pour Biscuits 1kg

F10510
6,79 €



Dr. Oetker Tradition Moule à Charnière
Cœur Fond Étanche 25x7cm

DRO1479
22,99 €

Ingrediënten

- 500 gram FunCakes Mix voor Sloffenbodem OF 500 gram FunCakes Mix voor Koekjes
- FunCakes Bake Release Spray
- 155 + 150 gram zachte ongezouten roomboter
- 2 eieren
- 5 jonagold of goudreinet appels
- 100 gram rozijnen
- 2 eetlepels custardpoeder
- 4 eetlepels licht bruine basterdsuiker
- 2 theelepels kaneel

benodigdheden

- Plasticfolie
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- PME Hartvormige Uitstekers Set/3
- Scrapcooking Rolstok 38cm
- Dr. Oetker Hart Springvorm 25x7cm

Stap 1: Start met het maken van de bodem van de appeltaart

Optie 1: Doe de 500 gram FunCakes mix voor Sloffenbodem, 155 gram zachte boter en 1 ei in een mengkom en mix dit op lage snelheid tot kruimelig deeg. Kneed het met de hand door tot een gladde bal, verpak het in plasticfolie en leg een uur in de koelkast.

Optie 2: In plaats van sloffenbodem kun je ook 500 gram FunCakes mix voor cookies gebruiken voor de bodem.

Maak ook de 500 gram FunCakes mix voor Cookies aan met 150 gram boter en 1 ei, kneed het tot een bal, verpak het in plasticfolie en leg ook een uur in de koelkast.

Stap 2: Bekleed de springvorm met het deeg

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Klem een stuk bakpapier tussen de bodem en de ring van de springvorm en vet hem in met FunCakes Bake Release. Rol het sloffendeeg uit en bekleed hiermee de springvorm. Zet terug in de koelkast.

Stap 3: Het maken van de inhoud van de appeltaart

Rol ook het koekjesdeeg uit en steek hier hartjes uit. Deeg wat je overhoudt kun je invriezen voor een volgende keer. Leg deze ook even terug in de koelkast. Snijd ondertussen de appels in kleine stukjes. Meng de appelstukjes met de rozijnen, basterdsuiker, kaneel en custardpoeder.

Stap 4: Afbakken van de appeltaart en smullen maar!

Doe dit in de springvorm en bak de taart voor 45-50 minuten. Haal hem uit de oven en verdeel de koekhartjes over de bovenkant. Zet de taart terug in de oven en bak nog eens voor 10-15 minuten tot de hartjes een mooie bruine kleur krijgen.