

Beste kookliefhebbers,

In de herfst is er boomfruit in overvloed, de dagen worden al killer en vaak zit men dan ook knus binnen. Tijd om te genieten van wat zoetheid.

Appeltaart met speculaas

Ingrediënten:

- Boter om taartvorm in te smeren
- Kant-en-klaar taartdeeg voor 1 taart (bladerdeeg of zanddeeg) naar keuze
- 10 speculaasjes
- 3 appelen
- 70 gr boter
- 120 gr poedersuiker
- 2 eieren

Bereiding:

- Bekleed een met boter ingesmeerde taartvorm met het deeg en prik het regelmatig in met een vork.
- Verkrummel de speculaaskoekjes (met deegrol of vijzel)
- Verdeel de speculaas onderaan in de taart
- Schil de appelen en snij ze in mooie partjes
- Schik ze in een mooie vorm op de speculaas
- Smelt de boter op een zacht vuur
- Voeg de poedersuiker toe en meng goed met een garde
- Haal van het vuur en roer de eieren snel door het beslag
- Giet dit beslag voorzichtig op de appelen
- Bak de taart +/- 40 minuten in een oven van 180°

Laat het jullie smaken met een heet kopje koffie.

Jullie hobbykok
Thierry

Vragen of reacties mailen naar: thierry.dewallef@skynet.be



