Voor Gebouw/Bewoners:………………………………….

Team recreatie

SEIN

Appel roomtaart

We hebben weer voor de kookclubleden een thuispakket gemaakt om voor de afdeling een heerlijke appeltaart te maken.

ga lekker met elkaar aan de slag, je kan hem zonder oven maken!

Het recept zit erbij.

Je kan via ThuisSein het filmpje bekijken , waar we het in voordoen.

<http://www.sein.nl/thuissein>

Veel plezier met het maken en eet smakelijk!

Recept Appel roomtaart

Voor No Bake Appel-roomtaart:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 pak | Dr. Oetker No Bake Appel-roomtaart |
| 100 g | boter |
| 200 ml | slagroom |
|  | Water 200 mlCitroensap 2 eetlepels4/5 appels |
|  |  |
|  |  |

Extra nodig:

|  |  |
| --- | --- |
|  | springvorm Ø 24 cm |
|  | bakpapier |
|  | steelpan |
|  | beslagkom |
|  | mixer met garden |
|  | rasp |

Bereiding

1

Taartbodem bereiden

Leg een velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

2

Smelt 100 g boter in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter.

3

Bedek met 3/4 van de kruimels de bodem van de springvorm en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Houd 1/4 van de kruimels achter voor decoratie en zet deze in de koelkast. Zet ook de vorm in de koelkast tijdens het bereiden van de taartvulling.

4

Taartvulling bereiden

Doe 200 ml water en de 200 ml koude slagroom in een kom. Weeg 100 g taartmix af en voeg dit toe aan de slagroom en het water (houd de rest van de taartmix achter voor de appelvulling).

5

Klop de taartvullling met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar tot een gladde massa.

6

Klop het mengsel daarna met de mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtige massa. Verdeel de vulling over de bodem.

7

Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

8

Appelvulling bereiden

Schil en rasp de appels (grove rasp gebruiken) en vermeng dit met het citroensap en de overgebleven taartmix.

9

Verdeel de appelvulling over de roomvulling. Verdeel vervolgens de rest van de kruimels over de appelvulling.

10

Laat de taart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

Opstijftijd: 150 minuten

11

Snijd met behulp van een mes de taart los van de rand. Spoel een mes af met warm water, voordat je een taartpunt snijdt.