

Appeltert*

Ingrediënten (1 taartschotel)

- 230 gram fijne kristalsuiker
- 3 eieren (m)
- 140 gram bloem
- 2 tl bakpoeder
- snuf zout
- 180 ml melk
- 25 gram ongezouten roomboter
- 2 appels

Siroop

- 310 ml slagroom
- 160 gram fijne kristalsuiker
- 1 tl vanille-extract

Bereiding

Klop de suiker en eieren licht en romig. In een aparte kom voeg je de bloem, bakpoeder en zout samen, roer dit even door elkaar. In een steelpannetje doe je de melk en boter en zet dit op een laag vuur tot de boter is gesmolten. Nu de eieren en suiker licht en romig zijn, kun je de andere twee mengsels toevoegen. Voeg het bloemmengsel en melkmengsel om en om in kleine hoeveelheden toe terwijl je de mixer op een lage stand laat draaien. Vet de bakvorm in en bestuif deze met bloem, giet dan het beslag in de vorm. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in blokjes. Verdeel de blokjes appel over het beslag. Bak de appeltert in 35 minuten op 180° C (boven- en onderwarmte) tot de cake gaar is.

Ondertussen maak je de saus/siroop. In een steelpan voeg je de slagroom en suiker samen. Breng aan de kook terwijl je het af en toe doorroert. Als het eenmaal kookt zet je het vuur lager en laat je het mengsel 5-7 minuten doorkoken tot het een beetje begint in te dikken. Het lijkt qua dikte een beetje op een siroop. Voeg dan het vanille-extract toe en roer nog even goed door. Haal de gare appeltert uit de oven en giet de helft van de saus over de taart. Schuif de taart weer in de oven en laat hem nog zo'n 5 minuten in de oven op 180° C (boven- en onderwarmte) bakken.

* <https://www.laurasbakery.nl/zuid-afrikaanse-appeltert/>