

Appel mascarponetaart



Categorieën: Gebak

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

1 vel taartdeeg (Tante Fanny)
2 appels (bijvoorbeeld Elstar)
325 gram mascarpone
80 gram suiker
20 gram vanillesuiker
2 eieren
100 gram bloem
Wat extra suiker
Kaneelpoeder
Abrikozenjam

Bereiding

Oven verwarmen op 180 graden.
Springvorm inboteren en bedekken met bakpapier (bodem en rand).
Deeg in de vorm doen en overal goed aandrukken.
Met een vork gaatjes prikken in de taartbodem.
Eieren losroeren met suiker in staande mixer.
Mascarpone en bloem toevoegen en goed mengen.
Doe dit mascarponebeslag in de taartvorm.
Appels in vier snijden, schillen en klokhuis verwijderen.
De kwarten appel in plakjes snijden en dakpansgewijs op de vulling van de taart schikken en iets in de vulling duwen.
men wat fijne kristalsuiker met een klein lepeltje kaneel en strooi dit over de appelschijfjes (niet te veel).
Plaats in de oven voor 50 tot 60 minuten.
Na de baktijd op een rooster plaatsen en enkele minuten wachten om ring en bodemplaat van de springvorm weg te halen.
Intussen 3 volle eetlepels abrikozenjam met 1 eetlepel water al roerend aan de kook brengen en op een zacht vuurtje laten staan tot het bijna begint te karamelliseren (er worden grote kookbellen gevormd).
Bestrijk met een keukenkwastje het oppervlak van de taart met deze hete abrikozenjam.
Laat de taart volledig afkoelen op een rooster.

Foto's



APPEL
MASCARPONETAART

LVDB - [HTTPS://APPETIJT.GGB.BLOGSPOT.COM](https://appetijt.ggb.blogspot.com)

