Appel-pruimentaart

Ingrediënten

125 g Boter (op kamertemperatuur)
1 pak(ken) Koopmans Romige Appeltaart met banketbakkersroom
1 el (eetlepels) Water
200 ml Melk
125 ml Verse slagroom (onbereid)
2 Stuk(s) Appel
6 Stuk(s) Pruim
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mengkom
Mixer met deeghaken (en gardes)
Boter of bakspray om mee in te vetten
Lepel

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C).

Vet de springvorm in met boter of gebruik een bakspray.

2. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (125 g)** zacht en romig in een beslagkom.

Voeg het zakje taartmix uit de **Koopmans Romige Appeltaart met banketbakkersroom (1 pak)** en **water (1 el)** toe. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.

Bekleed de bodem van de ingevette springvorm met het deeg en maak een opstaande rand van 1,5 cm.

3. Roomvulling bereiden

Meng gekoelde **slagroom (125 ml)** met de **melk (200 ml)** in een schone mengkom en voeg de mix voor banketbakkersroom toe. Meng 2 minuten met de mixer met garde op de laagste stand.

Verdeel de banketbakkersroom met een lepel of spatel over de bodem en laat aan de rand 1 cm vrij zodat de banketbakkersroom niet over de rand bakt.

4. Vullen met appels en pruimen

Schil de **appels (2 stuks)**, verwijder het klokhuis, snijd de appel eerst in vieren, vervolgens ieder stukje weer in drieën. Maak de **pruimen (5 à 6 stuks)** schoon en snijd ze in partjes. (halveer de pruim en snijd ze dan in 5 partjes). Verdeel de appels en pruimen om en om dakpansgewijs over de banketbakkersroom. Begin aan de buitenkant.

Strooi **Dr. Oetker Vanillesuiker (1 zakje)** met behulp van een theelepel over de appel- en pruimenpartjes.

Bak de taart in circa 50 minuten gaar, laat de taart 5 tot 10 minuten langer in de oven staan als de appeltjes nog wat bleek zijn.

Laat de taart 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.