Appel-vanilletaart met krokante amandeltjes

Ingrediënten

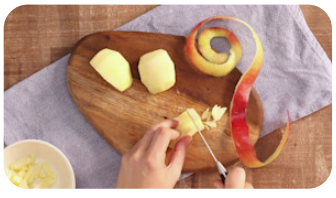
1 Appel
1 tl (theelepels) Kaneel
40 g Boter (ongezouten roomboter)
1 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
3 Ei
200 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Pak Dr. Oetker Wolkencake Choco & Vanillesmaak
1 Zakje(s) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)
1 el (eetlepels) Honing
50 g Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Boter of bakspray om mee in te vetten
Mixer met gardes
Pan
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onderin in de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C). Leg het bakpapier op de springvormbodem en plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met boter of bakspray.



2. Snijd de appel

Schil de **appel (1 stuk)**, verwijder het klokhuis en snijd de appel in kleine blokjes.



3. Appel karamelliseren

Verhit de **boter (15 g)** in een pan en voeg de appelblokjes toe. Bak de appeltjes goudbruin en voeg daarna de **suiker (1 el)** en de **kaneel (1 tl)** toe. Verwarm tot de suiker begint te karamelliseren. Laat de appeltjes iets afkoelen.



4. Appel-vanilletaart bakken

Doe de **wolkenmix** (zakje cacao gebruik je niet) , de **eieren (3 stuks)** en de **slagroom (bijna 200 ml)** in een kom. Houd 1 el slagroom apart voor later.

Mix het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar.

Klop het beslag daarna op de hoogste stand in 3 minuten luchtig. Verdeel het beslag over de vorm en strijk het glad.

Verdeel de gekarameliseerde appeltjes over het beslag.

Strooi circa 1/4 deel van de poedersuiker vlak voor het bakken over de taart.

Bak de taart 45 minuten in de oven op 160 graden.



5. Krokante amandelen maken

Verwarm de **boter (25 g)**, de **suiker (50 g)**, de **honing (1 el)** en de overgebleven **slagroom** in een pan. Neem de pan van het vuur en schep het amandelschaafsel erdoor. Verdeel het amandelmengsel over de gekaramelliseerde appels op de taart.

6. Appel-vanilletaart afbakken

Bak de taart met het amandelschaafsel nog eens 5 minuten af in de oven op 160 graden.