

Laagjestaart met gekarameliseerde appel

Appel-karameltaart

Ingrediënten

510 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
740 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
4 Stuk(s) Ei (groot)
3 tl (theelepels) Vanille extract
360 g (gram) Bloem
10 g (gram) Bakpoeder
2.5 tl (theelepels) Zout
300 ml Volle melk (kamertemperatuur)
250 g (gram) Dulce de leche
6 Stuk(s) Granny Smith appel
150 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
2 tl (theelepels) Kaneel
120 ml Water
75 g (gram) Glucosestroop
115 ml Slagroom (ongezoet)
120 g (gram) Eiwit (liefst gepasteuriseerd)
120 g (gram) Witte chocolade
3 Stuk(s) Kleine appels (als decoratie)

Keukenspullen

3 Stuk(s) Taartpan of springvorm Ø20 cm
Keukenmachine
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)
Taartkarton
Paletmes
Cake schraper
Hittebestendige spatel
3 Stuk(s) Gouden stokjes/rietjes (voor op de appels)

1. Cakes bakken

Verwarm de oven voor op 160 °C. Spuit 3 bakpannen van 20 cm doorsnede in met bakspray.

Meng de **bloem (360 g)**, **bakpoeder (10 g)** en het **zout (1 tl)** in een kom.

Doe de **boter (225 g)** en **suiker (300 g)** in de mengkom van de mixer en mix dit met 'de bisschop' op medium snelheid ongeveer 5 minuten tot het licht en luchtig is.

Voeg een voor een de **eieren (4 stuks)** toe en schraap de randen en bodem van de kom vervolgens schoon zodat alle boter, suiker en eieren goed gemengd zijn. Voeg het **vanille extract (1 tl)** toe.

Voeg de **dulce de leche (250 g)** toe en mix dit een paar minuten tot het mengsel lichter van kleur wordt.

Zet de mixer op de laagste stand en voeg om en om de droge ingrediënten en de **melk (300 ml)** toe. Begin en eindig met de droge ingrediënten en mix tot alles goed vermengd is. Mix niet te lang!

Verdeel het beslag over de drie bakvormen en zet ze in de oven voor 30 – 35 minuten, of tot een houten prikker er schoon uit komt.

Laat de cakes ongeveer 10 minuten afkoelen in de bakvormen en vervolgens volledig op een afkoelrek.

Dulce de leche maken

Wil je weten hoe je zelf dulce de leche maakt? Bekijk dan stap 1 in het recept [Appel-kaneelcake met dulce de leche](#).

2. Appelvulling bereiden

Schil de **appels (6 stuks)** en snijd deze in kleine blokjes. Doe de blokjes appel in een pan, samen met de **boter (45 g)**, **bruine suiker (150 g)**, **kaneel (2 tl)** en het **zout (0.5 tl)**.

Breng het op middelmatig hoog vuur aan de kook en roer ondertussen tot de appels vocht beginnen te verliezen.

Zet het vuur laag en laat de appels 3 tot 5 minuten koken. Let op dat de appels niet te ver doorkoken zodat je appelmoes krijgt.

Laat de appelvulling volledig afkoelen

3. Karamel bereiden

Doe de **suiker (200 g)**, het **water (120 ml)** en de **glucosestroop (75 g)** in een pan.

Breng dit op middelmatig hoog vuur aan de kook. Let op: niet roeren! Dan kan het gaan kristalliseren.

Laat het koken tot het mengsel een goudbruine kleur krijgt. Dit kan ineens snel gaan, dus houd het in de gaten.

Haal de pan van het vuur en voeg beetje bij beetje de **slagroom (115 ml)** toe.

Voeg tot slot het **zout (1 tl)** en **vanille extract (2 tl)** toe en roer goed door. Laat de karamel afkoelen tot kamertemperatuur.

4. Swiss meringue botercrème bereiden

Smelt de **witte chocolade (120 g)** au bain-marie.

Doe de **eiwitten (120 g)** en de **suiker (240 g)** in een hittebestendige kom en verwarm dit au bain marie tot de suiker volledig is opgelost (50 - 60 graden Celcius).

Mix de verwarmde eiwitten in een keukenmachine tot de eiwitten stijf zijn geworden.

Voeg de **(koude) boter (240 g)** klontje voor klontje toe. Laat het mengsel ongeveer 10 minuten mixen tot het een romige massa wordt.

Voeg gesmolten (iets afgekoelde) witte chocolade toe en mix tot alles goed vermengd is.

5. Taart opbouwen

Plaats een laag cake op een taartkarton. Smeer een laagje Swiss meringue botercrème op de cake. Verdeel daar bovenop de helft van de appelvulling en daarop weer een dun laagje botercrème.

Plaats de tweede laag cake op de vulling. Herhaal bovenstaande.

Breng met een paletmes botercrème aan op de boven- en zijkant van de taart en smeer dit dun af (crumbcoat). Zet de taart een kwartiertje in de koelkast om iets op te stijven.

Giet een dun laagje karamel bovenop de taart en laat het een beetje over de zijkanten lopen zodat er een drip ontstaat.

Doop de kleine **appels (3 stuks)** in de karamel en plaats deze bovenop de taart.

De karamel hardt niet volledig uit, dit zal een beetje vloeibaar blijven.

1. Cakes bakken

Verwarm de oven voor op 160 °C. Spuit 3 bakpannen van 20 cm doorsnede in met bakspray.

Meng de **bloem (360 g)**, **bakpoeder (10 g)** en het **zout (1 tl)** in een kom.

Doe de **boter (225 g)** en **suiker (300 g)** in de mengkom van de mixer en mix dit met 'de bisschop' op medium snelheid ongeveer 5 minuten tot het licht en luchtig is.

Voeg een voor een de **eieren (4 stuks)** toe en schraap de randen en bodem van de kom vervolgens schoon zodat alle boter, suiker en eieren goed gemengd zijn. Voeg het **vanille extract (1 tl)** toe.

Voeg de **dulce de leche (250 g)** toe en mix dit een paar minuten tot het mengsel lichter van kleur wordt.

Zet de mixer op de laagste stand en voeg om en om de droge ingrediënten en de **melk (300 ml)** toe. Begin en eindig met de droge ingrediënten en mix tot alles goed vermengd is. Mix niet te lang!

Verdeel het beslag over de drie bakvormen en zet ze in de oven voor 30 – 35 minuten, of tot een houten prikker er schoon uit komt.

Laat de cakes ongeveer 10 minuten afkoelen in de bakvormen en vervolgens volledig op een afkoelrek.

Dulce de leche maken

Wil je weten hoe je zelf dulce de leche maakt? Bekijk dan stap 1 in het recept [Appel-kaneelcake met dulce de leche](#).

2. Appelvulling bereiden

Schil de **appels (6 stuks)** en snijd deze in kleine blokjes. Doe de blokjes appel in een pan, samen met de **boter (45 g)**, **bruine suiker (150 g)**, **kaneel (2 tl)** en het **zout (0.5 tl)**.

Breng het op middelmatig hoog vuur aan de kook en roer ondertussen tot de appels vocht beginnen te verliezen.

Zet het vuur laag en laat de appels 3 tot 5 minuten koken. Let op dat de appels niet te ver doorkoken zodat je appelmoes krijgt.

Laat de appelvulling volledig afkoelen

3. Karamel bereiden

Doe de **suiker (200 g)**, het **water (120 ml)** en de **glucosestroop (75 g)** in een pan.

Breng dit op middelmatig hoog vuur aan de kook. Let op: niet roeren! Dan kan het gaan kristalliseren.

Laat het koken tot het mengsel een goudbruine kleur krijgt. Dit kan ineens snel gaan, dus houd het in de gaten.

Haal de pan van het vuur en voeg beetje bij beetje de **slagroom (115 ml)** toe.

Voeg tot slot het **zout (1 tl)** en **vanille extract (2 tl)** toe en roer goed door. Laat de karamel afkoelen tot kamertemperatuur.

4. Swiss meringue botercrème bereiden

Smelt de **witte chocolade (120 g)** au bain-marie.

Doe de **eiwitten (120 g)** en de **suiker (240 g)** in een hittebestendige kom en verwarm dit au bain marie tot de suiker volledig is opgelost (50 - 60 graden Celcius).

Mix de verwarmde eiwitten in een keukenmachine tot de eiwitten stijf zijn geworden.

Voeg de **(koude) boter (240 g)** klontje voor klontje toe. Laat het mengsel ongeveer 10 minuten mixen tot het een romige massa wordt.

Voeg gesmolten (iets afgekoelde) witte chocolade toe en mix tot alles goed vermengd is.

5. Taart opbouwen

Plaats een laag cake op een taartkarton. Smeer een laagje Swiss meringue botercrème op de cake. Verdeel daar bovenop de helft van de appelvulling en daarop weer een dun laagje botercrème.

Plaats de tweede laag cake op de vulling. Herhaal bovenstaande.

Breng met een paletmes botercrème aan op de boven- en zijkant van de taart en smeer dit dun af (crumbcoat). Zet de taart een kwartiertje in de koelkast om iets op te stijven.

Giet een dun laagje karamel bovenop de taart en laat het een beetje over de zijkanten lopen zodat er een drip ontstaat.

Doop de kleine **appels (3 stuks)** in de karamel en plaats deze bovenop de taart.

De karamel hardt niet volledig uit, dit zal een beetje vloeibaar blijven.