No Bake appelroomtaart met nougatine

Ingrediënten

145 g Boter (ongezouten roomboter)
200 g (gram) Verkruimelde koekjes (bijv. Maria biscuits)
90 g Lichtbruine basterdsuiker
snufje(s) Zout
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
400 ml Slagroom (ongezoet)
4 Stuk(s) Appel (grote)
2 el (eetlepels) Citroensap
2 tl (theelepels) Kaneel
4 el (eetlepels) Nougatine (Dr. Oetker)

Keukenspullen

Bakpapier
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Leg onderin je springvorm een bakpapiertje.

2. Kruimelbodem maken

Smelt de **boter (145g)** in een steelplannetje op een laag vuur. Verkruimel de **koekjes (200g)** handmatig of maal fijn in een keukenmachine. Meng de boter en de koekjes door elkaar.

Gebruik 2/3 om de bodem van je springvorm te bedekken en bewaar 1/3 deel voor later. Druk de bodem goed aan met de bolle kant van een lepel. Zet de springvorm even in de koelkast terwijl je verder gaat.

3. Roomvulling maken

Houdt 1 el van de **mix voor banketbakkersroom (1 zakje)** achter. Doe de **slagroom (400 ml)** en de rest van de mix in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de middelste stand. Klop het geheel 1 minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel. Verdeel de vulling vervolgens over de koekbodem en zet weer terug in de koelkast.

4. Appeltopping maken

Schil de **appels (4 stuks)**, verwijder het klokhuis en snijd in kleine stukjes. Roer de **citroensap (2 el)** en de overgebleven banketbakkersroommix door de appeltjes heen en voegde **kaneel (2 tl)** toe.

5. No bake-appeltaart bakken

Schuif de no bake-appeltaart weer terug de koelkast in voor minimaal 2,5 uur. Voor je de appeltaart gaat serveren, verdeel je de krokante **nougatine (4 el)** over de taart. Dit zorgt voor een extra knapperige topping.