No bake appeltaart

Ingrediënten

60 g Rozijnen
145 g Boter (ongezouten roomboter)
200 g (gram) Verkruimelde koekjes (bijv. Maria biscuits)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
500 ml Melk (koud)
4 Stuk(s) Appels (zachtzuur: bijvoorbeeld Elstar)
30 ml Citroensap
2 tl (theelepels) Kaneel

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Rasp

1. Voorbereiden

Wel de **rozijnen (60 g)** ongeveer 15 minuten in lauwwarm water. Laat ze daarna goed uitlekken en dep ze droog.

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

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 **Dr. Oetker Banketbakkersroom (1 zakje) achter**. Doe de **melk (500 ml)** en de rest van de mix in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de middelste stand.

Klop de taartvulling met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar tot een gladde massa. Klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtige massa. Spatel de rozijnen er voorzichtig door en verdeel de roomvulling over de bodem. Zet de appeltaart 10 minuten in de koelkast.

Schil en rasp de **appels (4 stuks)** en meng met het **citroensap (30 ml)**, de **kaneel (1 tl)** en de lepel banketbakkersroommix. Verdeel de appelvulling over de roomvulling en verdeel de rest van de kruimels erover.

Laat de appeltaart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast. Snijd met behulp van een mes de appeltaart los van de rand.

> ### Geschikte appels
> Gebruik voor dit recept liefst Elstar, Golden Delicious, Kanzy of Granny Smith. Liever geen Jonagold, Breaburn en Goudreinette: deze kleuren de roomvulling ondanks het toegevoegde citroensap sneller bruin.

4. Serveren

Gebruik een met warm water afgespoeld mes voor het aansnijden van de appeltaart.