

Ingrediënten

125 g Vegan boter (kamertemperatuur)
1 pak(ken) Koopmans Romige Appeltaart met
banketbakkersroom
1 tl. (theelepels) Water
75 ml Room (plantaardig, om op te kloppen)
200 ml Sojadrink (ongezoet)
4 Stuk(s) Appel
30 g Suiker (kristalsuiker)
1 tl (theelepels) Kaneel

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. Vegan appeltaartdeeg maken

Roer de **vegan boter of margarine (125 g, op kamertemperatuur)** zacht in een beslagkom.

Voeg het zakje taartmix van **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. Vegan roomvulling bereiden

Meng **plantaardige opkloproom (75 ml)** met **ongezoete sojadrink (200 ml)** in een schone mengkom en voeg de mix voor banketbakkersroom toe. Meng 2 minuten met de mixer 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. Meng de appelvulling en bak de vegan appeltaart

Schil de kleine **appels (3-4 stuks)** en verwijder het klokhuis, snijd de appel eerst in vieren, vervolgens ieder stukje weer in drieën. Verdeel de appels dakpansgewijs (zie voorkant verpakking) over de room. Begin aan de buitenkant.

Maak kaneelsuiker door **suiker (30 g)** en **kaneel (1 tl)** te mengen in een bakje.

Strooi de kaneelsuiker met behulp van een theelepel over de appelpartjes.

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 verwijdt.