

## Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Klein appeltaartje  
100 g Boter (op kamertemperatuur)  
1 Ei  
100 g Dr. Oetker Amandelspijs  
1 Zakje(s) Banketbakkersroom (Dr. Oetker)  
250 ml Melk  
400 g Blauwe bessen  
Poedersuiker

## Keukenspullen

Mengkom  
Mixer met deeghaken  
Deegroller  
Bakpapier  
Bakbonen  
Zeefje

## 1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C).

Neem de bijgeleverde bakvaste vorm uit het pak en vouw deze volgens de instructies die erop vermeld staan. Plaats de bakvorm direct op de bakplaat.

## 2. Deeg maken

Klop een **ei** los. Roer de **boter (100 g)** zacht in een beslagkom, en voeg de helft van het losgeklopt ei en de **appeltaartmix** toe. Bewaar de rest van het losgeklopte ei voor een volgende stap.

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg. Bekleed met het deeg de bodem en de rand van de bakvorm.

### Plakkerig deeg?

Indien het deeg te plakkerig is kun je het even in de koelkast leggen.

## 3. Spijsvulling maken

Neem de helft van wat er over is van het losgeklopte **ei**. Meng dit goed door het **amandelspijs**. Bekleed met dit soepele spijs de bodem van de taart. Druk aan met de achterkant van een lepel.

## 4. Blind bakken

Neem het bakpapier. Maak een prop van het bakpapier, maak dit vervolgens weer plat en druk het losjes in de vorm. Stort de bakbonen op het bakpapier. Hiermee ga je 'blind bakken'.

Plaats de taartvorm met het bakpapier en de steunvulling 25 minuten in de oven. Haal vervolgens het bakpapier weg en bak de taartbodem nu in nog eens ca. 25 minuten gaar en goudbruin. Laat afkoelen op een rooster.

### Blind bakken?

Blind bakken is voorbakken met een steunvulling. Zo bak je een kuipje dat je vervolgens opvult. Bijvoorbeeld met koelverse ingrediënten zoals in dit recept.

---

## 5. Taartbodem vullen

Doe de **melk (250 ml)** en de helft van het zakje **banketbakersmix** in een kom. Meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand. Klop het geheel één minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel. Laat de banketbakersroom ca. 5 minuten opstijven in de koelkast.

Vul de taartbodem met de opgesteven banketbakersroom. Verdeel de **blauwe bessen (400 g)** over de taart met de banketbakersroom en zeef er wat **poedersuiker** over om het mooi af te maken.