

Ingrediënten

60 g Rozijnen
225 g Bloem
125 g Boter (ongezouten roomboter)
90 g Lichtbruine basterdsuiker
1 snufje(s) Zout
1 Zakje(s) Bakingbakkersroom (Dr. Oetker)
400 ml Verse slagroom (onbereid)
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

Meng de **bloem (225 g)**, **boter (125 g)**, **lichtbruine basterdsuiker (90 g)** en **zout (1 snufje)** door elkaar tot kruimels.

Gebruik $\frac{3}{4}$ om de bodem van je springvorm te bedekken en bewaar $\frac{1}{4}$ deel voor later. Druk de bodem goed aan met de bolle kant van een lepel. Zet de springvorm en het restdeeg even in de koelkast terwijl je verder gaat.

3. Roomvulling maken

Houdt 1 el van de **Dr. Oetker 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 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 overgebleven 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.