Appeltaart met notencrumble en custard

Ingrediënten

15 g (gram) Custard (bijv. Koopmans)
85 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
225 ml Volle melk
50 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
225 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
50 g (gram) Gemengde noten
1 snufje Zout
1 Ei
1 Pak Koopmans Appeltaart
5 Appel
2 tl (theelepels) Kaneel

Keukenspullen

Deegroller
Garde
Huishoudfolie
Mixer met gardes
Pan
Schaal
Springvorm Ø24 cm

1. Custardpudding maken

Meng de **suiker (15 g)** met **custard (15 g)**. Neem **melk (6 el)** en roer dit door het suiker-custardmengsel.

Verwarm de **resterende melk**. Voeg het custardmengsel al roerende toe aan de hete melk. Laat het nog ongeveer 3 minuten, onder af en toe doorroeren, zachtjes koken.

Schenk het in een glazen schaal en dek de custard af met plasticfolie.

2. Notencrumble maken

Doe de **bloem (50 g)** met **suiker (50 g)** en **zout (snufje)** in een kom. Doe daar de koude blokjes **boter (50g)** bij en meng dit met een mixer door elkaar tot er een kruimelig deeg ontstaat. Hak de **noten (50 g)** en schep die erdoor.

3. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (175 g)** zacht in een beslagkom en voeg de **Appeltaartmix (1 pak)** en **2/3 van het ei** toe.

Kneed het met een mixer met deeghaken tot een samenhangend appeltaartdeeg.

Vet een springvorm in en bedek (gebruik al het deeg) de bodem en de rand met appeltaartdeeg.

4. Appelvulling maken

Schil de **appels (5 stuks)** en snijd ze in plakjes i.p.v. blokjes. Meng de appelplakjes met **kaneel (2 tl)** en **suiker (20 g)**.

Schenk de custardpudding op het appeltaartdeeg en leg daarop de appels.

Bedek de appeltaart met de de notencrumble en bak de appeltaart in 50-75 minuten gaar.