Mini appelkruimel-cheesecake

Ingrediënten

1 half pak (205g) Koopmans Appelkruimeltaart
50 g (gram) Boter of margarine (voor de kruimeltopping)
0.5 Stuk(s) Ei
3 Stuk(s) Appel
3 Eetlepel(s) Suiker (fijne)
1.5 tl (theelepels) Kaneel
2 Eetlepel(s) Boter of margarine (voor de appelblokjes)
3 Eetlepel(s) Honing
1 half pak Dr. Oetker MonChoutaart
100 g (gram) MonChou® (op kamertemperatuur)
125 ml Slagroom (ongeklopt)
30 g (gram) Boter of margarine (voor de MonChou mix)
50 ml Water (kamertemperatuur)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Steelpan
6 Stuk(s) Bakring (⌀ 6 cm)

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven) of 180 graden (elektrische oven).

Zet een bakplaat klaar met bakpapier.



2. Kruimeltopping bereiden

Snijd de boter (50g) in dobbelsteentjes en doe deze in een kom. Voeg de appelkruimeltaartmix toe en meng het geheel met een mixer met garden tot een kruimelig deeg.

Voeg als laatste het halve ei toe en meng nog even kort. Zet het deeg in de koelkast voor 15 minuten.

Verdeel kruimeldeeg over het bakblik.

Bak de kruimels in circa 20-25 minuten gaar en goudbruin.

Laat de bakplaat circa 1 uur afkoelen.

3. Appelblokjes bereiden

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in blokjes. Meng de appelblokjes met de suiker en kaneel.

Verhit de boter of olie (2 eetlepels) in een pan en bak de appelblokjes in 10 minuten bijtgaar, voeg de honing toe en laat het volledig afkoelen.

4. MonChou mix bereiden

Smelt de boter (30g) in een pannetje. Haal het pannetje van het vuur en roer de inhoud van een half zakje bodemmix (115g) door de gesmolten boter. Meng goed door tot kruimeltjes.

Klop in een kom de Monchou (100 g op kamertemperatuur) met een mixer met gardes op de hoogste stand in 1 minuut glad.

Voeg het water (50 ml op kamertemperatuur) en de taartmix (80g) aan de MonChou toe en klop dit op de middelste stand tot een egale massa.

Voeg de ongeklopte slagroom toe aan het MonChou mengsel en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1½ minuut tot een luchtige massa.



5. Opbouwen mini appelkruimel-cheesecake

Zet de bakringen klaar op bakpapier.

Bedek de bodem van de bakringen met de bodemmix en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

Vul de vormpjes met de MonChou-mengsel, leg hierop de appeltjesvulling maak het af met de kruimeltopping (uit stap 1).

Laat de taartjes minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven) of 180 graden (elektrische oven).

Zet een bakplaat klaar met bakpapier.



2. Kruimeltopping bereiden

Snijd de boter (50g) in dobbelsteentjes en doe deze in een kom. Voeg de appelkruimeltaartmix toe en meng het geheel met een mixer met garden tot een kruimelig deeg.

Voeg als laatste het halve ei toe en meng nog even kort. Zet het deeg in de koelkast voor 15 minuten.

Verdeel kruimeldeeg over het bakblik.

Bak de kruimels in circa 20-25 minuten gaar en goudbruin.

Laat de bakplaat circa 1 uur afkoelen.

3. Appelblokjes bereiden

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in blokjes. Meng de appelblokjes met de suiker en kaneel.

Verhit de boter of olie (2 eetlepels) in een pan en bak de appelblokjes in 10 minuten bijtgaar, voeg de honing toe en laat het volledig afkoelen.

4. MonChou mix bereiden

Smelt de boter (30g) in een pannetje. Haal het pannetje van het vuur en roer de inhoud van een half zakje bodemmix (115g) door de gesmolten boter. Meng goed door tot kruimeltjes.

Klop in een kom de Monchou (100 g op kamertemperatuur) met een mixer met gardes op de hoogste stand in 1 minuut glad.

Voeg het water (50 ml op kamertemperatuur) en de taartmix (80g) aan de MonChou toe en klop dit op de middelste stand tot een egale massa.

Voeg de ongeklopte slagroom toe aan het MonChou mengsel en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1½ minuut tot een luchtige massa.



5. Opbouwen mini appelkruimel-cheesecake

Zet de bakringen klaar op bakpapier.

Bedek de bodem van de bakringen met de bodemmix en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

Vul de vormpjes met de MonChou-mengsel, leg hierop de appeltjesvulling maak het af met de kruimeltopping (uit stap 1).

Laat de taartjes minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.