No bake appel aardbei kruimel dessert

Ingrediënten

1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
400 ml Verse slagroom (onbereid)
3 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
1 scheutje(s) Water
250 g (gram) Aardbeien
4 tl. (theelepels) Aardbeienjam
4 Appel
15 ml Citroensap
100 g (gram) Bloem
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
45 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
1 snufje Zout

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Weegschaal
8 Glas
Maatbeker
Steelpan
Rasp
Spatel
Staafmixer

1. Voorbereiding

Je kunt dit dessert een dag van te voren maken. Bewaar ze in de koelkast.

2. Roomlaagje mengen

Doe de **slagroom (400 ml)** en de **mix voor Banketbakkersroom (1 zakje)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de middelste stand. Houdt de helft van de room achter voor over voor de appelvulling.

Klop de taartvulling met de mixer op de laagste stand door elkaar tot een gladde massa. Klop het mengsel daarna met de mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtige massa. Verdeel de roomvulling over de glazen. Zet de glazen ca. 10 minuten in de koelkast.

3. Aardbeiengelei maken

Week de **3 blaadjes gelatine** in **koud water (scheutje)**. Pureer de (ontdooide) **aardbeien (250 g)** fijn en doe dit in een litermaat.

Verwarm in een steelpannetje de **aardbeienjam** (4 el, eventueel ook pureren als er stukjes aardbei inzitten) en los hier de geweekte gelatineblaadjes in op.

Voeg dit mengsel al roerend bij de gepureerde aardbeien. Roer goed door. Verdeel de aardbeiengelei over de roomvulling in de glazen. Laat dit 1,5 uur opstijven.

4. Appelvulling laagje

Schil en rasp **appels (4 stuks)** (grove rasp gebruiken) en vermeng dit met het **citroensap (15 ml)** en met de overgebleven appel-room taartmix. Verdeel de appelvulling over de aardbeien laag.

5. Kruimeltopping

Meng de **bloem (100 g)**, **boter (60 g)**, **lichtbruine basterdsuiker (45 g)** en het **snufje zout** door elkaar tot kruimels.

Leg in ieder glas op de appelvulling een flinke schep kruimels en je dessert is klaar voor serveren.