No bake appel kaneelroom taart met amandelschaafsel

Ingrediënten

150 g (gram) Koekjes (bijv. Digestive tarwebiscuits)
80 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
400 ml Verse slagroom (onbereid)
2 tl (theelepels) Kaneel
1 tl. (theelepels) Abrikozenjam
3 Stuk(s) Appels (zachtzuur: bijvoorbeeld Elstar)
1 handje(s) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Appelboor

1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

2. Kruimelbodem maken

Smelt de **boter (80 g)** in een steelpannetje.

Verkruimel de **koekjes (150 g)** en meng de gesmolten boter door de kruimels.

Verdeel de kruimelkoekbodem over de springvorm en maak een opstaand randje van 2 cm. Druk de kruimels aan met de bolle kant van een lepel voor een mooie gelijkmatige bodem.

Zet de bodem ongeveer tien minuten in de koelkast, zodat de bodem lekker stevig wordt als de boter weer stolt.

3. Kaneel-roomtaartvulling met appel

Houdt 1 el van de mix voor **Dr. Oetker 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.

Voeg de **kaneel (2 tl)** toe. Klop vervolgens het mengsel met de mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtige massa.

Verdeel de kaneelroom over de bodem en zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

Was de appels en verwijder vervolgens het klokuis met een appelboor. Snijd de **appels (3 stuks**, bijv. Elstar) eerst doormidden en vervolgens in flinterdunne plakjes. Meng de appels vervolgens met de **abrikozenjam (1 el)** en eventueel een eetlepel water. Verdeel de appelplakjes dakpansgewijs over de bovenkant van de taart.

Laat de taart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast. Snijd met behulp van een mes de taart 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. Appeltaart garneren

Rooster het **amandelschaafsel (1 handje)** in een droge koekenpan goudbruin. Verdeel over de appelschijfjes ter garnering.

> ### Taart aansnijden
> Gebruik een met warm water afgespoeld mes voor het aansnijden van een mooie taartpunt.