No bake appel-roomtaart met kruimeltopping

Ingrediënten

150 g (gram) Koekjes (bijv. Digestive tarwebiscuits)
80 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
500 ml Melk (koud)
4 Stuk(s) Appels (zachtzuur: bijvoorbeeld Elstar)
15 ml Citroensap
1 tl (theelepels) Kaneel
40 g (gram) Witte basterdsuiker

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Rasp
Lepel

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. **Let op!** Bewaar een deel van de kruimels zodat je die over de bovenkant van de taart kan verdelen.

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

3. Roomvulling maken

Doe de **koude melk (500 ml)** en de **Dr. Oetker Banketbakkersroom (1 zakje)** in een mengkom. Mix het met een mixer met gardes 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, en verdeel de roomvulling vervolgens over de bodem. Zet de taart 10 minuten in de koelkast.

Schil en rasp de **appels (4 stuks)** en meng met het **citroensap (15 ml)**, de **witte basterdsuiker (40 g)** en de **kaneel (1 tl).** Verwarm een pan op middelhoog vuur en bak de appel zacht in ongeveer 5 minuten. Haal de pan van het vuur en laat iets afkoelen.

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 een taartpunt.