Omgekeerde kerstappeltaart

Ingrediënten

95 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 tl. (theelepels) Schenkstroop
1 pak(ken) Koopmans Omgekeerde Appeltaart
4 tl. (theelepels) Water
4 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Glamour Mix
1 handje(s) Rode bessen
1 pak(ken) Vanilleroomijs

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C).

Vet de bakvorm licht in zodat het bakpapier goed blijft plakken. Klik de ring op de springvorm en bekleed de springvorm met bakpapier.

2. Maak de karamelsaus

Smelt wat van de **boter (20 g)** in een steelpannetje. Neem het pannetje van het vuur, roer de gesmolten boter even door, voeg de **schenkstroop (2 el)** en het **water (1 el)** toe. Roer met een lepel het zakje sausmix karamel van de **Koopmans Omgekeerde Appeltaart (1 pak)** erdoor tot je een egale massa hebt.

Verdeel de karamelsaus over de bodem van de springvorm. Schil vervolgens de **appels (3-4 stuks**, Elstar of Jonagold) en snijd ze in 8 partjes.

Verdeel de appels over de karamelsaus. Werk vanuit het midden en leg de partjes in een spiraalvorm.

3. Maak een kruimeldeeg

Klop de resterende **boter (75 g)** met de mixer in de beslagkom zacht en romig.

Voeg de omgekeerde appeltaartmix toe met wat **water (3 el)**. Meng alles kort door elkaar met behulp van de mixer tot er een fijn kruimeldeeg ontstaat. Gebruik hiervoor de middelste stand van de mixer.

Verdeel het kruimeldeeg over de appels in de springvorm en druk het daarna goed aan.

4. Omgekeerde appeltaart bakken

Plaats de springvorm op het rooster in de voorverwarmde oven. Bak de omgekeerde appeltaart in ongeveer 40 tot 45 minuten gaar.

Laat de omgekeerde appeltaart minimaal 30 minuten in de vorm afkoelen.

Verwijder de rand van de springvorm en plaats een bord op de appeltaart. Draai de taart in één keer voorzichtig om en verwijder langzaam het bakpapier.