

Romige appeltaart met sterren

Kerst op de taart

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Romige Appeltaart met
banketbakkersroom
125 g Boter
125 ml Verse slagroom (onbereid)
200 ml Melk (lauwwarm 40°C)
1 el (eetlepels) Water (handwarm)
Stuk(s) Appels (friszure: Goudrenet, Elstar of
Jonagold)
1 tl (theelepels) Kaneel
250 g Cranberry's (vers of diepvries)
3 el (eetlepels) Aardbeienjam
1 Pak Stroopwafels
4 el (eetlepels) Poedersuiker

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met deeghaken
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
1 Stuk(s) Karton (of dik papier)

1. Receptvideo Romige appeltaart met sterren

2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180 °C, hetelucht 170 °C) en plaats het rooster iets onder het midden van de oven. Vet de springvorm in met boter of gebruik Dr. Oetker Bakspray

3. Romige appeltaart maken

Klop de **boter (125 g)** zacht in een beslagkom met behulp van een mixer met deeghaken.

Voeg de **appeltaartmix (1 pak Koopmans Romige appeltaart)** en het **water (1 el)** toe. Meng het geheel met de mixer of met de hand tot een samenhangend deeg.

Bekleed de bodem van de ingevette springvorm met het deeg en maak een opstaande rand van 1,5 cm.

Meng **slagroom (125 ml)** met **melk (200 ml)** in een schone mengkom en voeg de mix voor banketbakkersroom toe. Meng 2 minuten met de mixer met gardes op de laagste stand.

Verdeel de banketbakkersroom met een lepel of spatel over de bodem en laat aan de rand 1 cm vrij zodat de banketbakkersroom niet over de rand bakt.

4. Romige appeltaart decoreren

Schil de **appels (3-4 stuks)** en verwijder het klokhuis, snijd de appels in kleine blokjes. Meng de appelblokjes samen met de ontdooide **cranberry's (250 g)** en de **kaneel (1 el)** door elkaar. Roer de **aardbeienjam (3 el)** erdoor en verdeel het mengsel over de room.

Bak de taart in circa 50 minuten gaar.

Laat tenminste een uur afkoelen. Knip intussen een ster ter grootte van een stroopwafel uit een stuk karton. Gebruik dit sjabloon om sterren uit de stroopwafels te snijden.

Bestrooi de helft van de kerststerren met **poedersuiker**. Plaats de kerststerren speels op het appel-cranberry-mengsel.

Optioneel kan er ook een steruitsteker gebruikt worden.