Zomerse appeltaart met mango, banaan en kokos

Ingrediënten

175 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Appeltaart
1 Ei (losgeklopt)
800 g (gram) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
1 scheutje(s) Citroensap
20 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 Banaan
4 tl. (theelepels) Kokosrasp
1 Mango

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met deeghaken
Schilmesje
Snijplank
Pan

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. (elektrisch 180 °C / hetelucht 165°C). Vet de springvorm in met bakspray of wat boter.

2. Appeltaartdeeg maken

Roer de **boter (175 g)** zacht en romig in een beslagkom. Voeg de **Koopmans appeltaartmix** toe en **2/3 van een losgeklopte ei**.

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend appeltaartdeeg.

Bekleed met het deeg de bodem en de rand van de springvorm. Zorg ervoor dat de randen flink dik zijn, richting de 1 cm. Zet de vorm in de koelkast.

3. Zomerse taartvulling maken

Schil en snijd de **appels (800 g)** in blokjes van ongeveer 2 cm en doe ze in een pannetje met een **scheutje citroensap** en de **suiker (20 g)**. Verwarm de appels tot ze iets zachter zijn, maar nog wel stevig.

Prak de **banaan** fijn en besmeer daarmee de bodem. Strooi daar de **kokos (4 el)** over.

Schil de **mango**. Snijd de mango in blokjes ter grootte van de appelblokjes. Meng dan de appel met de mango en vul de taart.

4. Appeltaart met mango, banaan en kokos bakken

Bak de appeltaart in ongeveer een uur gaar. De korst aan de zijkant moet echt lekker goudbruin zijn.

> Serveren met...
> Je kunt de appeltaart uiteraard serveren met slagroom of vanille-ijs, maar om het zomerse karakter te benadrukken zou ik kiezen voor kokosyoghurt of mangosorbet.