



## Franse open appeltaart

### *Tarte aux pommes ouverte à la française*

🕒 25 + 30 + 60 minuten

#### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 125 g boter (koud, in blokjes)
- 🍴 100 g suiker
- 🍴 50 g poedersuiker
- 🍴 250 g bloem en bloem (om te bestuiven)
- 🍴 1 tl citroenrasp
- 🍴 1 ei
- 🍴 1 tl vanille-essence (bakproducten)
- 🍴 7 goudrenetten
- 🍴 150 ml witte wijn of appelsap en
- 🍴 2 el witte wijn of appelsap
- 🍴 paneermeel
- 🍴 75 g amandelschaafsel
- 🍴 ½ pot abrikozenjam

**MATERIAAL:** vershoudfolie, lage taartvorm, ingevet (28 cm ø)

#### **ZO MAAK JE HET:**

##### **Vorbereiden**

1. Kneed de boter met 50 gram suiker, de poedersuiker, bloem, citroenrasp, ei, aroma en een snufje zout niet te lang tot een deeg.
2. Verpak in folie en laat 1 uur (of maak het een dag van tevoren) rusten in de koelkast.

##### **Bereiden**

3. Verwarm de oven voor op 200°C.
4. Schil 4 appels, verwijder het klokhuis en snijd in stukjes.
5. Kook de appelstukjes met de overige suiker zacht in de 150 ml wijn of appelsap.
6. Stamp of prak de appels grof.
7. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een ronde lap en bekleed de ingevette vorm ermee.
8. Prik de bodem in met een vork en strooi wat paneermeel erover.
9. Verdeel daarover een laagje appelmoes.
10. Schil de overige appels, verwijder het klokhuis en snijd in dunne plakjes.
11. Leg dakpansgewijs in een cirkel op de appelmoes.
12. Bak de taart in de oven in circa 30 minuten gaar en goudbruin.
13. Rooster de amandelen in een droge, hete koekenpan lichtbruin.
14. Verwarm de jam met 2 eetlepels wijn of appelsap zonder te koken.
15. Bestrijk de appels ermee en bestrooi met de amandelen.

**Bron:** [boodschappen.nl](http://boodschappen.nl)

