

Kruimel-appeltaart met schuim



Ingrediënten:

700 gram bloem
675 gram suiker
2 zakjes vanillesuiker
zout
1 ei (M)
375 gram boter
1,5 kg appels
sap van 1 citroen
1 tl kaneel
8 eiwitten (M)
poedersuiker, paneermeel

Voor het kruimeldeeg 400 gram bloem, 175 gram suiker, 1 zakje vanillesuiker, 1 snufje zout, ei, 200 gram boter in vlokken en 3 el koud water tot een glad deeg kneden. In huishoudfolie wikkelen en op een koele plaats 45 minuten laten rusten.

Intussen de appels schillen, klokhuis verwijderen en in schijfjes snijden. Met 75 gram suiker, citroensap, kaneel en 100 ml water aan de kook brengen, ca. 5 minuten laten koken.
Appelcompote met een stamper fijnstampen en af laten koelen. Eventueel scheutje calvados toevoegen.

Bakblik (36 x 41 cm) invetten, met paneermeel bestrooien.

Kruimeldeeg op een met bloem bestrooid oppervlak uitrollen. Met behulp van de deegroller op het bakblik leggen, randen omhoog doen.

Eiwitten in 2 porties stijf kloppen, daarbij per portie 125 gram suiker voegen. Kloppen tot de suiker is opgelost.

Compote op het deeg verdelen, eiwitschuim daarop verdelen.

In een hete oven (Elektrisch 175 °C/Hete lucht 150 °C) op de onderste richel ca. 55 minuten bakken.

300 gram bloem, 175 suiker, 1 zakje vanillesuiker, zout en 175 gram boter tot kruimels kneden. Na ca. 25 minuten baktijd op de taart verdelen. Op middelste richel verder bakken.
Af laten koelen en met poedersuiker bestrooien.

Bereidingstijd: ca. 1,5 uur

Uit: Tina Koch&BackIdeen 10/2016

Ik heb van alles de helft gebruikt en de taart in een vlaai vorm gebakken.