

Appeltaart met hazelnoten en banketbakkersroom

De herfst komt eraan; windstille ochtenden met mistflarden, spinnen die hun webben zo goed verborgen hadden, maar verraden worden door de aanhangende dauwdruppels, de koolmeesjes die in groepjes luid roepend de tuin afstruinen naar wat lekkers en vergeet natuurlijk vooral de overvloedige oogst niet! Onze appelbomen hangen ondanks de grote droogte van dit jaar vol met sappige appels. De appels aan onze Elstar boom zijn nog nooit zo rood geweest als dit jaar, en als ik ze een beetje opwrijf verschijnt er een glans en spiegeling waar menig spiegel stikjaloers op kan zijn! Zoals elk jaar moet die oogst wel op tijd verwerkt worden. Helaas hebben wij geen koele kelder waar we de appels goed kunnen houden. Dat betekent dat we moeten teruggrijpen op aloude conserveringstechnieken als het maken van appelmoes (en deze in potten stoppen), het drogen van schijfjes appel tot appelchips en natuurlijk het verwerken van appels in gebak! Uiteraard eten we hier niet elke dag appeltaart, al helpt zo'n appeltaart je wel weer een leuk deel van je voorraad te verwerken! Misschien is het toch zo'n gek idee nog niet om elke dag appeltaart te eten... ☐ Deze appeltaart met hazelnoten en banketbakkersroom heeft een lekkere hazelnotensmaak die perfect combineert met de frizure appelsmaak. De banketbakkersroom zorgt voor een zachte smaak op de achtergrond en de kruimels vormen samen met het knapperige deeg een heerlijk contrast in structuur. De taart wordt gebakken in een lage ronde vorm van 26 cm, liefst met uitneembare bodem.



Ingrediënten:

Deeg:

- 250 gram tarwebloem
- 100 gram ongezoeten roomboter, koud en in kleine blokjes
- 100 gram poedersuiker
- 10 gram citroenrasppasta (potje dr. Oetker)
- 25 gram losgeklopt ei (=1/2 ei maat M)
- 20 gram eidooier (=1 eidooier)

Banketbakkersroom:

deel 1:

- 160 gram volle melk
- 16 gram ongezoeten roomboter
- 40 gram fijne kristalsuiker
- het merg van een kwart van een goede, sappige vanillepeul

deel 2:

- 40 gram volle melk
- 22 gram losgeklopt ei
- 14 gram maïzena

Appelvulling:

- 600 gram geschilde Elstar appels, in blokjes gesneden
- 30 gram citroensap
- 60 gram lichtbruine basterdsuiker
- 4,5 gram gemalen kaneel
- 3,5 gram gemalen kardemom
- 50 gram geroosterde hazelnoten, grofgehakt
- 60 gram ongezoeten roomboter

Kruimels:

- 75 gram witte basterdsuiker
- 100 gram bloem
- 12 gram aardappelzetmeel
- 3 gram citroenrasppasta (dr. Oetker)
- 75 gram roomboter, koud en in kleine blokjes gesneden

Werkwijze:

- Maak eerst het deeg.
- Meng in een kom de bloem met de blokjes koude roomboter. Wrijf de blokjes fijn tussen je vingers, zonder dat ze smelten. Er moet een zanderig mengsel ontstaan.
- Meng nu de poedersuiker en citroenrasp door het mengsel.
- Voeg tot slot het halve ei en de eidooier toe en knijp hier een samenhangende bal van.
- Verpak het deeg in huishoudfolie en leg minstens een half uur in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 180 graden, hetelucht, onder- en bovenwarmte.
- Maak nu de banketbakkersroom.
- Doe de ingrediënten van deel 1 samen in een pan.
- Doe de ingrediënten van deel 2 samen in een hittebestendige kom en roer deze goed door.
- Verwarm de ingrediënten in de pan al roerend tot het nét kookt.

- Giet dit al roerend (anders krijg je klontjes!) bij de ingrediënten in de kom.
- Giet het geheel terug in de pan en verwarm al roerend op een matig vuur tot het merkbaar begint in te dikken en begint te bubbelen.
- Giet het geheel op een groot bord en dek af met huishoudfolie die je direct op de banketbakkersroom legt. Laat de room afkoelen.
- Maak nu de appelvulling.
- Doe de appelblokjes in een kom en meng met het citroensap.
- Meng hier de basterdsuiker, kaneel, kardemom, en de grofgehakte geroosterde hazelnoten door.
- Verhit in een grote koekenpan de roomboter en voeg het appelmengsel toe.
- Verwarm ca. 10 minuten op halfhoog vuur tot de appels geslonken zijn en de suiker en boter gekarameliseerd zijn.
- Maak de kruimels.
- Meng basterdsuiker, bloem, aardappelzetmeel en citroenrasp door elkaar in een kom.
- Voeg de blokjes roomboter toe en wrijf deze fijn door het bloemmengsel tot de boter goed verdeeld is en er een grofkorrelig mengsel ontstaat.
- Haal het deeg uit de koelkast en kneed kort door tot het uit te rollen is.
- Bekleed de bodem van de lage, ronde vorm van 26 cm. met uitneembare bodem met bakpapier. Ik knip het bakpapier niet op maat, maar steek het tussen de bodem en de vorm door. Spray na het bekleden de vorm in met bakspray.
- Rol het deeg uit met een deegroller op een met bloem bestoven werkblad tot het precies groot genoeg is om de vorm mee te bekleden.
- Bekleed de vorm en rol met een deegroller over de randen heen om de restanten deeg af te snijden.
- Leg een vel bakpapier op het deeg en vul dit met keramische bakparels, rijst, of gedroogde peulvruchten.
- Bak de bodem blind gedurende 20 minuten in het midden van de voorverwarmde oven.
- Haal de vorm uit de oven, verwijder de steunvulling en het bakpapier waar de vulling op lag.
- Roer de banketbakkersroom los met een spatel en verdeel dit egaal over de voorgebakken bodem.
- Verdeel nu de appelvulling over de banketbakkersroom en dek af met een dekkend kruimelmengsel.
- Bak de taart nog eens 25 minuten in het midden van de oven.
- Haal de taart na het bakken uit de vorm door de vorm op een beker of glas te zetten. De bodem blijft staan en de rest van de vorm kan je zo naar beneden trekken. Haal de taart met een grote taartschep voorzichtig van de bodem en laat afkoelen op een rooster.
- De taart smaakt het beste als hij een dag heeft gestaan (in de koelkast), de smaken zijn dan goed ingetrokken.

Bronnen: Deeg: Grigos hjemmebag, i tykke skiver og store mundfulde van Markus Grigo.

Banketbakkersroom: Godt brød, våre beste økologiske oppskrifter door Godt Brød. Appelvulling en kruimels: eigen recept