

## Appeltaartje

**In een half uur te bereiden!**

*(Ingrediënten voor één taartje)*

### Ingrediënten:

Korstdeeg/bladerdeeg	
Appel	een halve appel
Kaneelpoeder	1 theelepel
Vanille suiker	1 theelepel
Blanke rozijnen	5 gram
Kookroom	1 deciliter
Eieren	2 stuks
Amandelspijs	5 gram
Poedersuiker	(voor de garnering)
Slagroom	1 deciliter
Abrikozenjam	1 à 2 eetlepels
Munt	



### Bereidingswijze:

- Allereerst beginnen we met het snijden van de appel in blokjes.
- Vervolgens voegen we de kaneelsuiker, vanillesuiker, blanke rozijnen en de amandelspijs toe aan de appel en meng het door elkaar.
- Meng de kookroom met de 2 geklutste eieren en meng het mengsel goed los.
- Bedek een klein bakvormpje met het bladerdeeg en druk deze goed aan.
- Vul vervolgens het vormpje met het appelmengsel.
- Klop de eieren los met de kookroom en giet deze over het appelmengsel.
- Bak de appeltaartjes af op 200 graden hete lucht gedurende 15 minuten.
- Laat de appeltaartjes afkoelen
- Klop ondertussen de slagroom totdat deze lobbijg is ( yoghurtdikte ).
- Strijk de abrikozenjam met kwast (of achterkant van een lepel) over het appeltaartje en zet deze even terug in de oven.
- Laat het taartje vervolgens weer afkoelen.
- Leg het taartje op een bord en doe hier als garnering de slagroom, mint en eventueel chocolade sticks bij.