

Caramel Appeltaart

Een heerlijke traktatie!
Onze Caramel Appeltaart
gemaakt met Werther's
Original Klassieke
Roomsoepjes.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 8-10 personen

Voor het deeg

- 80 g suiker
- 160 g ongezouten roomboter, op kamertemperatuur
- 225 g bloem
- ½ ei
- Snufje zout

Voor de vulling

- 26 Werther's Original Klassieke Roomsoepjes
- 20 ml slagroom
- 3 appels, geschild
- 2 el ongezouten roomboter
- ½ tl kaneel

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Doe alle ingrediënten voor het taartdeeg in de kom en kneed tot een stevig deeg. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het minimaal een uur rusten in de koelkast.
3. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot het ongeveer 5 mm dik is. Bekleed je bakvorm met het deeg en bak de bodem blind in de vorm, 20 minuten met blindbakkvulling (bakknikkers, rijst, of gedroogde peulvruchten) en 10 minuten zonder blindbakkvulling.
4. Maak ondertussen de appelvulling. Snijd de appels in 8 stukken.
5. Smelt de boter in een pan en voeg de appels toe. Bak de appels in ongeveer 10 minuten zacht. Roer af en toe door.
6. Verlaag het vuur zodra de appels zacht zijn en kook voor nog 5 minuten. Haal vervolgens de appels uit de pan en zet ze even aan de kant.
7. Voeg nu de Werther's Original Klassieke Roomsoepjes met de slagroom en het kaneel toe aan de pan en verwarm al roerend tot de snoepjes zijn gesmolten. Voeg de appels weer toe aan de pan en vouw ze door de Caramel heen.
8. Haal de taartbodem uit de oven zodra deze klaar is en voeg de appels toe. Giet de overige Caramelsaus over de taart heen en serveer.

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: 20 minuten

Oventijd: 30 minuten

Wachttijd: 60 minuten