



Appeltaart met miso-karamel

met crème fraîche en kaneel



ca. 1u



2 personen

Zin in iets bijzonders? Onze appeltaart met zoete appels, knapperig bladerdeeg en een hartig-zoete misokaramel is een geweldige creatie! Je maakt het af met een crème fraîche met een lichte hint van kaneel. Dat wordt smullen!

Wat je van ons krijgt

- 2 appels
- 1 kuipje ahornsiroop
- 200g witte suiker
- 200ml slagroom ⁷
- 25g misopasta ^{1,6}
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje kaneel

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- 2el boter ⁷
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- keukenweegschaal
- maatbeker
- garde
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Dit recept is goed voor 4 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 666kcal, vet 40.4g,
koolhydraten 66.6g, eiwit 7.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Halveer de **appels**, verwijder het klokhuis en snijd in 0,3-0,5cm dunne plakjes. Bedruppel de **appel** met 1tl azijn – zo wordt hij niet bruin. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en warm de **ahornsiroop** met 100g suiker op zonder te roeren. Roer met een garde tot een glad geheel zodra de **helft van de suiker** is opgelost.



4. Deeg beleggen

Leg de **appelplakjes** in een soort bloemvorm op het **deeg** (zie foto). Je hoeft niet **alle appelplakjes** te gebruiken. Vouw de randen over de **vulling** en druk lichtjes aan. Bestrijk de **appelplakjes** met de **rest van de miso-karamel** naar smaak.



2. Miso-karamel maken

Neem de pan van het vuur en zet het vuur alvast laag. Roer voorzichtig 2el boter en **60ml slagroom** door de **karamel**. Pas op voor eventuele spetters! Het is niet erg als de **karamel** een beetje klontert. Roer de **misopasta** erdoor, zet de pan terug en roer alles tot een gladde massa. Haal de **miso-karamel** van het vuur.



5. Taart bakken

Klop 1 ei los. Bestrijk de **deegranden** met het losgeklopte ei en bestrooi met ½tl suiker. Bak de **appeltaart** 20-30min in de oven tot de **deegranden** goudbruin zijn en het midden doorbakken is. **Tip:** bedek de **appeltaart** voor het einde van de baktijd met aluminiumfolie als hij te donker wordt.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat en prik er meerdere gaatjes in met een vork. Verdeel een **dunne laag karamel** over het **deeg** en houd ca. 3cm vrij aan de randen.



6. Crème fraîche verfijnen

Haal de **appeltaart** uit de oven en laat ca. 10min afkoelen. Roer 1el suiker en de **helft van de kaneel** door de **crème fraîche**. Snijd de **appeltaart** in stukken en serveer met de **crème fraîche**.