

Ingrediënten

300 gr zelfrijzend bakmeel 100 gr
witte basterdsuiker 1 msp zout
200 gr koude, harde boter 2
eieren geraspte schil van 1
citroen 2 afgestreken eetlepels
custard 500 gr vaste zure
appelen, bv goudrenetten 250 gr
(magere) kwark 125 gr suiker 100
gr rozijnen, gewassen

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Appel-kwarktaart

Laat de taart minstens 1 uur in de vorm afkoelen tot ze stevig aanvoelt, alvorens de vorm te verwijderen.

Hulpmiddelen

1 springvorm met een middellijn van 24 cm

Vorbereiding

Beboter de vorm. Zeef bakmeel, basterdsuiker en zout in een kom. Voeg boter, een ei en citroenrasp toe. Snijd de boter met twee messen in kleine stukjes. Kneed er met een koele hand een samenhangend deeg van. Druk het gelijkmatig op de bodem en tegen de zijwand van de vorm uit. Strooi een eetlepel custard op de bodem. Verwarm de oven voor op 200 graden C, of gasstand 4.

Bereidingswijze

Schil de appelen, verwijder klokhuizen en snijd de appelen in dunne schijfjes of kleine blokjes. Roer kwark, suiker, een eierdooier en de resterende custard door elkaar. Meng er de appelen en rozijnen door. Klop een eiwit stijf en schep dit luchtig door het appelkwarkmengsel. Vul de vorm met het appelkwarkmengsel. Plaats de vorm op het rooster op de onderste richel in de voorverwarmde oven. Bak de appeltaart op 200 graden C, of gasstand 4, in circa 1 uur gaar.

Serveertips

Laat de taart minstens 1 uur in de vorm afkoelen tot ze stevig aanvoelt, alvorens de vorm te verwijderen.