

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 stokje vanille - 120 gr boter -  
100 gr poedersuiker - 1 snufje  
zout - 250 gr bloem - 1/2 stuk  
citroenrasp - 2 stuks eierdooiers -  
2 el melk - 2 blikken  
gecondenseerde melk - 4 appels

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Engels  
**Smaak:** Zoet  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## \*Jamie Oliver's Toffee Appeltaart

Een fantastisch dessert waar je nooit genoeg van krijgt. De combinatie van toffee en appel is klassiek, maar je kunt het ook met peren, bananen of zelfs aardbeien proberen.

### Vorbereiding

Zet de dichte blikjes gecondenseerde melk in een hoge pan onder water. Breng het water aan de kook, zet het vuur laag en houd het water met het deksel op de pan 3 uur aan de kook. Het is heel belangrijk dat je de pan regelmatig controleert, hij mag in geen geval droog koken, omdat de blikjes dan uit elkaar knallen. Dit procedé levert een fantastische toffee op. Haal de blikjes uit het water en laat ze afkoelen.

### Bereidingswijze

Nu moet je eerst het deeg gaan maken. Snijd, als je het gebruikt, het vanillestokje in de lengte open en schraap met een mes het merg eruit (bewaars het stokje om vanillesuiker van te maken). Meng de boter, de poedersuiker en het zout en wrijf er de bloem, eventueel de vanille, de citroenschil en de eidooiers door ? je kunt het met je vingertoppen doen of in een keukenmachine. Wanneer het mengsel eruitziet als broodkruim, kan de melk of het water erbij. Kneed het mengsel met liefde tot je een mooie bal deeg hebt, bestuif die met een beetje bloem en vorm er een lange worst van ? kneed het deeg vooral niet te lang, dan wordt het te elastisch en taai en niet vlokkelig en bros na het bakken, wat wel de bedoeling is. Verpak het deeg in keukenfolie en leg het minstens een uur in de koelkast. Haal het er dan uit, snijd het in plakjes en bekleed daar een taartvorm met een doorsnede van 28 centimeter mee. Druk de plakken stevig tegen elkaar en snijd de randen netjes bij. Zet de vorm een uurtje in de vriezer. Verwarm de oven voor op 180 °C/stand 4. Schil de appels, snijd ze in vieren, verwijder de klokhuizen, snijd de appelpartten in dunne plakjes en haal ze door de poedersuiker. Haal de deegbodem uit de vriezer en smeer de karamel uit beide blikjes gecondenseerde melk erop. Leg de appels erop en giet er het sap bij dat er wellicht uitgelopen is. Zet de taart ongeveer 40 minuten onder in de voorverwarmde oven tot je een krokante bodem hebt met een laag pruttelende toffee op de appels.

### Serveertips

Eet deze taart met vanille ijs.

