

Ingrediënten voor 4 personen

225 gr. speculaas 75 gr.  
gesmolten boter 150 gr.  
bastardsuiker 4 eidooiers 200 gr.  
koksroom 2 appels geschaafde  
amandelen

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zoet  
**Soort\_gerecht:** Banket  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Speculaastaart

Makkelijke Sinterklaas/ wintertaart

### Hulpmiddelen

Bakblik (ik heb een bakblik gebruikt van 24 cm. doorsnee maar de taart blijft wel plat)

### Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden celcius. Vet het bakblik in met boter

### Bereidingswijze

Verkruimel de speculaas fijn. Voeg hier de gesmolten boter en 50 gr. bastardsuiker aan toe en maak hier de basis van. Bedek de bodem van de vorm met dit mengsel en plaats dit 10 minuten in de voorverwarde oven. Roer de eidooiers los en voeg de 100 gr. bastardsuiker en de 200 gr. koksroom toe. Verdeel dit over de speculaasbodem. Snijd de appels in plakjes en leg dit op het eimengsel. Bestrooi het met de amandelen en plaats het nog eens voor 30 minuten in de oven. Laat afkoelen en nodig mij uit!