

Appeltaart met mascarpone

Ingrediënten

Deeg:

250 gr zelfrijzend bakmeel
75 gr suiker
150 gr roomboter (op kamertemperatuur)
1 ei
evt. snufje kaneel

Vulling

2 appel
75 gr suiker
300 gr mascarpone
2 eieren
scheutje vanille aroma
1 tl kaneel
75 gr bloem
1 citroen



Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom. Meng alles goed door elkaar totdat je een mooie bol deeg hebt.
3. Verdeel wat bloem over het aanrecht. Rol ongeveer 2/3 van het deeg uit.
4. Leg een springvorm op het deeg en snijd de vorm uit. Vervolgens bedek je de bodem van de ingevette springvorm met het deeg.
5. Daarna rol je de rest van het deeg uit en snijd je repen uit om de zijkant van de springvorm te bedekken. Druk de repen deeg tegen de zijkant aan en bedek zo de hele zijkant.
6. Zet de springvorm even in de koelkast.
7. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appels in plakjes. Besprenkel de plakjes appel met een beetje citroensap.
8. Meng in een kom de suiker, mascarpone, eieren, vanille aroma, kaneel en bloem goed door elkaar. Voeg ook een beetje citroenrasp toe.
9. Als alles goed gemengd is, verdeel je het mascarponemengsel over het deeg in de springvorm.
10. Druk daarna de plakjes appel in het mascarponemengsel. Verdeel nog een beetje extra kaneel over de appel heen.
11. Zet de appeltaart met mascarpone circa 45-50 minuten in de oven.