

ingezonden door Jos



ingrediënten (voor 4 personen)

- 6 grote appels (Elstar)
- 225 g. bloem
- 1 ei
- 140 g. koude boter in blokjes gesneden
- 3 eetlepels suiker
- snuf zout

voor de caramel

- 60 g. boter
- 120 g. suiker

voor de sabayon

- 4 eidooiers
- 50 g. suiker
- 1 dl. witte wijn
- 1/4 borrelglas Grand Marnier

Bereiding

TAARTBODEM:

Doe bloem, ei, koude klontjes boter, zout en suiker in de kom van de keukenmachine en draai een soepel deeg. Wikkel dit in de aluminiumfolie en laat een half uur rusten in de koelkast. Schil intussen de appels, snij ze in 4 stukken en smeer deze in met citroensap tegen verkleuren.

CARAMEL:

Leg op de bodem van een steelpan met dikke bodem de boter. Giet hierover de suiker. Zet nu een zacht vuur onder de pan. De boter smelt en vermengt zich met de suiker. **ROER NIET!!**, maar schud even zachtjes met de pan opdat de suiker de boter opneemt. Draai het vuur nu 3/4 hoog en wacht tot de caramel bruin is. Nog steeds niet roeren!. Giet deze in een dichte bakvorm (dus geen springvorm). Leg de appelpartten dakpansgewijs met de bolle kant schuin naar beneden op de caramel. Vul de vorm goed op. Rol het deeg iets groter uit dan de taartvorm. Leg de lap over de appels. Druk de randen naar beneden tussen de appels en de wand. Bak de taart gaar en bruin in 45 min. 200C. Keer hem om zodra hij uit de oven komt en laat afkoelen. Warm hem voor het serveren nog even 2 minuten op in de magnetron.

SABAYON:

Zet een pan klaar die dient als bain marie voor de koperen bol. Doe alle ingrediënten in de bol, laat het water van de bain marie niet te hard koken, zet de bol erop en klop met de elektrische handmixer tot een mooie stevige sabayon is verkregen.

Snij de taart in punten. Giet sabayon over de punt en ernaast.