

Dessert, Gemakkelijk gastheerschap

# Frangipanetaart met appel

Door [Marc Fosh](#)

Porties:  
8

## Ingrediënten

### Ingrediënten voor de topping

- 3 appels, geschild
- 20 hele amandelen

### Ingrediënten voor de zoete gebak

- 250g bloem
- Snufje zout
- 75g poedersuiker
- 120 g boter (ongezout, op kamertemperatuur, in blokjes gesneden)
- 3 eidooiers

### Ingrediënten Frangipane

- 6 eidooiers
- 150g gemalen amandelen
- 130g suiker
- 50g bloem
- 10g maizena
- 500ml melk
- 1 vanillestokje, gespleten

## Methode

Vorbereitung:  
0

Bereiding:  
0

Porties:  
8

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 0

1. Voor het deeg, plaats de bloem, boter en zout in een kom. Gebruik Braun MultiMix 3 Handmixer HM 3135 met zijn deeghaak accessoire om de ingrediënten te mengen. Voeg de poedersuiker en eigeel, de voortzetting te verslaan. Als het klaar is, in de koelkast het deeg 30 minuten, dan rollen op een licht met bloem bestoven werkvlak tot ongeveer 3 mm dik. Lijn een 20 cm scherpe ring met het deeg en terug naar de koelkast gedurende 20 minuten.
2. Voor de frangipane, plaats de eidooiers en suiker in Braun 600 ml beker. Dankzij de ComfortClick kun je nu eenvoudig de handmixer te schakelen naar de garde accessoire met slechts één druk op de grote knop. Meng op een gemiddelde snelheid. Giet de bloem, gemalen amandelen en maïsmeel, waardoor het op een gemiddelde snelheid om niet overdrijven de textuur.
3. Voor snelle en eenvoudige bakken voorbereiding, gebruik maken van de 500 ml chopper accessoire om de amandelen van de frangipane hakken. Sluit eenvoudigweg de accessoire voor de staafmixer en breng de melk aan de kook in een pan met het vanillestokje. Wanneer sudderen, giet de helft van de melk in de beker, roeren de hele tijd, waarna het mengsel terug naar de oorspronkelijke pan en de rest van de melk op het vuur. Roer voortdurend voor 2-3 minuten tot het mengsel dik wordt. Passeer de frangipane door een zeef en laat afkoelen.
4. Plaats de koele frangipane in de taartbodem. Snijd de appels in dikke stukken en druk in de vulling, verstrooi amandelen en stof met poedersuiker. Plaats in de oven op 180 ° C gedurende 30 minuten en geniet nadat de taart is afgekoeld.

Deze taart is zeer vochtig, het deeg smelt gewoon! Zo verrukkelijk als tussendoortje of zelfs met een bolletje ijs. Deze taart kan u ook serveren met crème fraîche of slagroom als een heerlijk dessert. Voor een extra fruitige smaak, bestrooi de taart met rozijnen.