

Appeltaart met koekjes, karamel, gezouten boter en pecannoten

Ingrédients

- 150g suiker
- 100g volle room
- 50g gezouten boter
- 75g zachte boter
- 40g muscovadosuiker
- 30g kristalsuiker
- 30g heel ei
- 120g bloem
- 1,5g bakpoeder
- 125g chocolade naar keuze (melkchocolade Jivara voor mij)
- 50g pecannoten
- 30g boter
- 50g suiker
- 3 appels
- 200g volle room
- 15g poedersuiker
- 2 eetlepels karamel

Préparation

1. Jullie hebben de laatste versie van mijn cookie taart, de peer chocolade hazelnoot, erg leuk gevonden, dus hier is een tweede herfstrecept voor deze taart die altijd eenvoudig te maken is maar mooi en vooral heerlijk, de appel, karamel met gezouten boter & pecannoten!
2. Ik had verschillende versies op Instagram voorgesteld en jullie hebben met grote meerderheid voor deze gekozen, dus belofte maakt schuld, ik laat jullie het recept ontdekken Ingrediënten : Ik heb de Jivara chocolade van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
3. Ik heb de pecannoten van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
4. Materiaal : Oblonge ring De Buyer Perforatieplaat Spuitzakken Spuitmondje 12mm Bereidingstijd : 1 uur + 15 minuten bakken Voor 8 personen (een ring van 30 cm lang en 11 cm breed) : De karamel met gezouten boter : suiker volle room gezouten boter Maak een droge karamel met de suiker.
5. Verwarm ondertussen de volle room.
6. Wanneer de karamel een mooie amberkleur heeft, blus deze dan geleidelijk af met de room, en let op spatten.
7. Meng goed en voeg dan beetje bij beetje de in kleine stukjes gesneden boter toe.
8. Indien nodig, kun je een staafmixer gebruiken om de karamel glad te maken.
9. Laat het volledig afkoelen.
10. De cookie : zachte boter muscovadosuiker kristalsuiker heel ei bloem 1, bakpoeder chocolade naar keuze (melkchocolade Jivara voor mij) pecannoten Meng de zachte boter met de twee suikers, voeg dan het ei toe.
11. Voeg vervolgens de bloem en het bakpoeder toe, en daarna de in kleine stukjes gehakte chocolade en de ook gehakte pecannoten.
12. Rol het cookie-deeg uit in je ingevette ring die op een met bakpapier beklede bakplaat staat.
13. Je zult te veel deeg hebben, met de rest kun je zoals ik mini cookies maken om de taart te decoreren, of je kunt de hoeveelheden van de ingrediënten iets verminderen.

14. Bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende ongeveer 15 minuten (5 tot 7 minuten voor de mini cookies).
15. Laat afkoelen en haal uit de vorm.
16. De gekarameliseerde appels : boter suiker 3 appels Snijd de appels in kleine blokjes.
17. Doe ze in een pan met de boter en de suiker en laat ze ongeveer 15 minuten koken/carameliseren terwijl je regelmatig roert.
18. De appels moeten mooi goudbruin en zacht zijn.
19. De slagroom : volle room poedersuiker 2 eetlepels karamel Klop de volle room met de poedersuiker en de karamel tot je een meer of minder stevige slagroom hebt, afhankelijk van je smaak.
20. Giet de slagroom in een spuitzak met een gladde spuitmond.
21. De opbouw : Enkele pecannoten Op de cookiebasis, smeer wat karamel, gevolgd door de gekarameliseerde appels (bewaar een beetje voor de afwerking).
22. Spuit vervolgens de karamel slagroom en voeg de rest van de gekarameliseerde appels in het midden toe.
23. Decoreer met karamel, pecannoten en mini cookies en geniet ervan!