

Appeltaart van pâte brisée

Ingrediënten

- 1 rol pâte brisée
- gemalen kokos
- gemalen amandelen
- 4 appels
- rozijnen
- 2 eetlepels custard
- 1 theelepel kaneel
- 3 eetlepels kristalsuiker

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Leg het deeg in een vorm.
3. Bestrooi het deeg met wat gemalen kokos en gemalen amandelen.
4. Schil de appels en snijd deze in dunne partjes.
5. Schep de appels om met de custard, de kaneel en de kristalsuiker.
6. Leg eerst de rozijnen op het deeg, daarna het appelmengsel.
7. Plaats de vorm in de oven gedurende 35 minuten.