



Sharlotka

Handig te maken



Gezonder



Vega



15 min.



8-10 pers.

Materialen:

Oven
 Rond bakblik Ø 20 cm
 Snijplank
 Mes
 Grote kom
 Middelgrote om
 Kleine kom
 Mixer
 Spatel

Ingrediënten:

- Boter of margarine om in te vetten
- 4 appels
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels suiker (hoeft niet perse)
- 95 gram bloem
- 1 theelepel kaneel
- 1 theelepel nootmuskaat
- Zout
- 150 gram rietsuiker
- 3 eieren
- Poedersuiker

Bereiding

- Verwarm de oven voor tot 175°C.
- Vet het bakblik in.
- Snijd de appels in vieren, haal de klokhuizen eruit.
- Snijd de appels in dunne plakjes en doe ze in een kom.
- Giet het citroensap en eventueel 2 eetlepels suiker erbij. Mix goed door elkaar en laat een kwartier staan.
- Meng in een kleine kom de bloem met het kaneel, de nootmuskaat en een snufje zout.
- Mix in een middelgrote kom de eieren met de rietsuiker minstens 8 minuten op stand 3. Net zolang totdat het eimengsel dik en lichtgeel is.
- Voeg het bloemmengsel voorzichtig toe aan het eimengsel en spatel dit door elkaar tot alle droge ingrediënten zijn opgenomen.
- Verdeel de appels gelijkmatig over de bodem van het bakblik.
- Giet het beslag over de appels en laat dit 5 minuten staan zodat het beslag wat kan zakken.
- Bak de Sharlotka ongeveer 1 uur in de oven. De taart is klaar wanneer hij goudbruin is en de bovenkant krokant.
- Bestrooi de taart met poedersuiker zodra deze wat afgekoeld is.