

APPEL- KRUIMELTAART MET VANILIO LATTE MACHIATO

🕒 30 min 🏠 Makkelijk



BENODIGDHEDEN

1 receptglas
oven
ovenschaal
bakpapier
pan

AANBEVOLEN NESPRESSO KOFFIES



INGREDIËNTEN

Voor de koffie:

1 capsule van Nespresso *Vanilio*

Voor het kruimeldeeg:

250 gr ongezouten boter, op

kamertemperatuur

125 gr basterdsuiker

1 snuifje zout

375 gr bloem

1 eidooier

100 gr hazelnoten, grof gehakt

zeste van 1 citroen

1 vanillestok, het merg

Voor de compote:

6 appels (Pink Lady)

20 gr boter

1 vanillestok, het merg

1 dl vlierbloesemsiroop

30 gr suiker

1 scheutje water

Voor de afwerking:

100 gr gemalen koekjes (bv botergalletjes)

1 mespunt kaneel

1 appel (Granny Smith)

enkele blaadjes munt

INSPIRATIE



HOE MAAKT U DIT RECEPT?

Begin met het maken van het kruimeldeeg.

- Meng de boter met de basterdsuiker en voeg er al knedend nog een snuifje zout, de bloem, een eidooier, de grofgehakte hazelnoten, citroenzeste en het merg van een vanillestok aan toe.
- Meng tot een crumble.
- Neem een ovenschaal, bedek deze met een laagje bakpapier en kruimel er 200 gram van het deeg over.
- Plaats de schaal in een voorverwarmde oven van 180 graden en bak het kruimeldeeg af gedurende 10 minuten.

Maak ondertussen de compote.

- Schil de appeltjes, verwijder het klokhuis en snijd ze vervolgens in blokjes.
- Smelt een klontje boter in de pan en laat deze lichtjes bruin worden. Voeg vervolgens de blokjes appel, het merg van de vanillestok, de vlierbloesemsiroop, de suiker en een scheutje water aan toe.
- Laat zachtjes stoven tot de appels compote zijn.

Haal de afgebakken stukjes kruimeldeeg uit de oven. Meng er nog 100 gram gemalen koekjes en een mespuntje kaneel onder.

Serveren:

- Verdeel de compote van appels over een grote schaal en bestrooi met de kruimels.
- Werk de taart af met een takje munt en enkele schijfjes Granny Smith.
- Serveer bij de appel-kruimeltaart de Nespresso *Vanilio* gezet als Latte Machiato.