



Ongebakken Appeltaart met veel geduld

Ingrediënten:

Bodem:

1 kopje geweekte blanke amandelen

1 kopje geweekte cashewnoten

Sap van 2 sinaasappels

5 dadels zonder pit

Appellaag:

1 pruim

2 appels

Kaneel

Bereiding:

Laat de noten ene nachtje weken. Maak de bodem: amandelen en cashewnoten in de keukenmachine fijn malen en in een kom doen. 1 el gemalen noten overhouden om aan t eind mee te decoreren.

Sinaasappelsap met de dadels in de keukenmachine doen, tot een dadelsiroop mixen. Ongeveer 2/3 van deze crème bij de gemalen noten scheppen en daarvan een deeg kneden. Een bal vormen van het deeg en het deeg platdrukken in een vorm van ongeveer 20 cm doorsnee. De bodem in een oven schuiven van 50 graden en dan 6-8 uur laten drogen in de oven (of droogoven als je die hebt)

Na die droogtijd ga je verder. De pruim en met de sinaasappeldadelsiroop in de keukenmachine doen goed mixen en de dan ontstane crème in een kom gieten. De appel grof raspen en door de crème roeren. Kaneel erdoor roeren en dan het mengsel over de bodem verdelen. Je kunt de taart nu direct opeten, maar het is ook lekker als je de taart nog een uurtje in de lauwe oven schuift. Dan krijgt de taart nog meer smaak.

