

Suikervrije jantaart met appel

Aantal personen: 6 tot 8

1 pot suikervrije jam (300 à 350 gram) naar keuze
2 appels
300 gram volkorenbloem
150 gram boter op kamer temperatuur
150 gram kokosbloesemsuiker (of een andere suikervervanger)
Rasp van 1 citroen
2 eidooiers
1 theelepel bakpoeder
Snufje zout

Verwarm de oven op tijd voor op 180 graden. Doe de boter, beide suikers en het citroensap in een kom. Mix met de mixer tot een luchtig geheel.

Klop nu een voor een de eidooiers erdoor.

Zeef nu de bloem, bakpoeder en het snufje zout boven de kom uit en mix met je handen tot een geheel. Voeg EVENTUEEL 1 eetlepel water toe als het deeg niet aan elkaar plakt, dit is echter vaak niet nodig.

Verdeel het deeg in 1/3 en 2/3, pak beiden in met plastic folie. Leg het kleine stuk in de vriezer en het grote stuk (dit wordt de bodem) in de koelkast, laat ze zo'n 45 minuten koelen.

Vet een lage metalen taartvorm (liefst eentje met een uitneembare bodem) met een doorsnede van 28 centimeter in en bestuif deze met een beetje bloem.

Rol het koelkastdeeg uit en bekleed hiermee de bakvorm. Het kan zijn dat je een beetje creatief moet zijn met het boetseren maar het opstaande randje hoeft uiteindelijk maar zo'n 2.5 centimeter hoog te zijn.

Schil de appels en snij deze in kleine blokjes. Meng de appel met de jam en doe dit mengsel in de vorm. Strijk glad.

Rasp het bevroren deeg boven de taart tot deze volledig is bedekt, zet het geheel nog 1 uur in de koelkast.

Bak voor circa 35 minuten tot de taart goudbruin en gaar is, lekker met een klein beetje crème fraiche light of suikervrij vanille ijs.

Tip: iedere smaak suikervrije jam en soort fruit werkt in dit recept dus maak vooral op wat je in de voorraadkast hebt staan.