

Irish Apple Tart met custardsaus

Ingrediënten 6-8 personen

- 180 milliliter volle melk
- 350 gram bloem
- 2 eieren
- 100-200 milliliter Engesle custardsaus (zie recept)
- 2 theelepels bakpoeder
- 1 snufje zout
- 1 snufje nootmuskaat
- 1 snufje kruidnagel
- 170 gram boter
- 115 gram suiker
- 5 Granny Smith
- 2 eetlepels losse suiker

Instructies

1. Beboter een springvorm van 20-22 cm. Verwarm de oven tot 190 graden.
2. Zeef de bloem, het bakpoeder, de gemalen nootmuskaat en de gemalen kruidnagel in een grote mengkom die ruimte biedt voor de appels straks.
3. Snij met twee messen de boter door het mengsel tot het kleine korrels zijn. Voeg de suiker toe en vermeng goed.
4. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in blokjes
5. Stort de stukjes in het bloemmengsel en schep stevig door elkaar.
6. Meng in een andere mengkom de eieren en de melk. Schep dit mengsel door de bloemsamenstelling.
7. Niet te lang doorscheppen
8. Stort het geheel nu over in de springvorm en vlak de bovenkant af met de spatel. Bestrooi met de losse suiker
9. Bak 40-45 minuten. Het midden zou nu gaar moeten zijn en de buiten/bovenkant goudbruin
10. Maak ondertussen de [custardsaus](#). [Klik voor recept](#).

