

Appelflantaart

Ingrediënten:

- 1 vel uitgerold bladerdeeg
- ± 3 appels
- 3 eieren
- 150 g suiker
- 2,5 dl room
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eetlepel maïszetmeel
- Eventueel vanille-ijs

Bereiding:

- Leg het uigerold bladerdeeg met het bakpapier in een grote taartvorm (Ø 28 cm). Druk het deeg goed aan en prik er enkele keren in met een vork.
- Schil de appels, snij ze in 4 en verwijder het klokhuis. Verdeel de partjes in schijfjes en schik dakpansgewijs in de taartvorm.
- Klop de eieren los in een mengkom als voor een omelet. Meng er de suiker, de vanillesuiker en maïszetmeel onder en klop goed dooreen. Doe er tot slot de room bij en meng goed.
- Giet de eierflan in de taartvorm over de schijfjes appels.
- Schuif de taartvorm in een voorverwarmde oven op 180°C en bak gedurende 40 min. Laat nog enkele min. kleuren onder de grill.

Afwerking:

Dien de taart lauw op met (eventueel) een bolletje vanille-ijs. Ook koud is deze flantaart heerlijk.

Kooktips:

U kan ook nog amandelschijfjes strooien over de taart (± 10 min. voor einde baktijd) of wat abrikozenconfituur verwarmen en over de gebakken taart lepelen (voor een mooie glans).

De flan is ook lekker met peren in plaats van appels (en eventueel een kopje rozijntjes).

Voor wie een likeursmaakje wil: voeg een glaasje grand-marnier, rum of amaretto toe bij de omelet.