



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | ©Stefano Vicinoadio

Appeltaart recept met een crumble van speltmeel en vanillesaus

Ingrediënten

Voor de appeltaart

- 800g appels
- 250g kokosbloesemsuiker (Gula Java Brut van Amanprana)
- 4el limoensap
- 1/4tl Thaise kaneel
- 2el water
- 100g speltmeel
- 80g Vegan boter
- Een handvol rozijnen

Voor de vanillesaus

- 700ml amandelmelk
- 6el kokosbloesemsuiker (Gula Java Brut van Amanprana)
- 1 vanillepeul
- 1 snuifje fleur de sel (Khoisan fleur de sel)
- 2el maismeel
- 200ml plantaardige room of witte amandelroom

Extra info

Recept geschikt voor:

4 stuks

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

35 minuten

Bereidingstijd:

35 minuten

Totale bereiding:

70 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van appeltaart recept met een crumble van speltmeel en vanillesaus

Bereiding

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijdt de appels in stukjes. Warm deze vervolgens gedurende ca. 5 à 7 minuten op in een pan, samen met 2/3 van de kokosbloesemsuiker, de rozijnen, het water en het limoensap. Doe het geheel daarna in een passende ovenschotel of bakvorm en verwarm de oven voor op 200 °C

- [Vegetarisch](#)
- [Veganistisch](#)

Neem de koude vegan boter uit de koelkast en snijd deze in blokjes. 'Kneed' deze samen met de rest van de kokosbloesemsuiker en het speltmeel met je vingertoppen en meng alles tot er zich kruimels beginnen te vormen. Verdeel deze vervolgens gelijkmatig over de appels en steek de bakvorm ca. 20 à 35 minuten in de voorverwarmde oven. Haal het eindresultaat ten slotte uit de oven wanneer de kruimels er gelijkmatig goudbruin uitzien of houd de kruimeltaart warm in de uitgeschakelde oven, totdat je klaar bent om de taart te serveren.

Het maken van de vanillesaus

Snijd de vanillepeul open en schraap met de stompe kant van een mes het binnenste uit de peul. Doe vervolgens de peulhelften en het vanille schraapsel in de amandelmelk.

Warm de amandelmelk met alle ingrediënten erin op. Meng het maïsmeeel goed glad met nog een beetje extra amandelmelk. Haal vervolgens de opgewarmde stukken vanillepeul uit de amandelmelk en gooi deze weg. Giet het eindresultaat al roerend door een zeef en doe deze terug in de warme pan. Zet het vuur uit. Blijf daarna verder roeren tot de saus de gewenste consistentie heeft gekregen. Voeg er ten slotte al roerend de sojaroombaan toe en serveer de saus warm samen met de kruimeltaart. Smakelijk