

Appelroomtaart met Biscoff® Zonder Oven

8 stappen
8 porties

Maak je klaar voor de herfst! Deze no-bake appel- & Biscoff taart biedt precies het comfort dat je nodig hebt nu de dagen korter worden.

Ingredients

375 g Biscoff koekjes (verkruimeld of Biscoff koekkruimels)
135 g boter (gesmolten)
280 g roomkaas
200 ml slagroom (minimaal 30% vet)
70 g Biscoff spread + 100 g Biscoff spread
450 g appels (geschild en in blokjes gesneden)
30 g boter

Om te serveren

Biscoff koekjeskruimels
Biscoff spread

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 160 °C. Meng de verkruimelde Biscoff® koekjes met de boter tot alles goed gemengd is. Doe het mengsel in een ronde taartvorm van 28 cm. Druk de koekkruimels stevig met je handen aan op de bodem en tegen de zijkanten van de vorm.
2. Bak 10-15 minuten in de oven tot de bodem goudbruin van kleur is. Laat afkoelen.
3. Meng de roomkaas, slagroom en 70 g Biscoff spread met een elektrische handmixer tot een romig mengsel.
4. Verdeel 100 g Biscoff spread over de gebakken koekjesbodem. Voeg het roomkaasmengsel toe en zet de taart 3 uur in de koelkast of totdat de taart stevig is.
5. Schil de appels en snijd ze in blokjes.
6. Verhit een pan met de boter en bak de appels tot ze goudbruin en zacht zijn.
7. Haal de taartbodem uit de koelkast en verdeel de gebakken appels over de taart.
8. Serveer met extra verkruimelde Biscoff koekjes en gesmolten Biscoff spread.