YAKINIKU®
ORIGINAL JAPANESE GRILL

APPELTAART
VAN DE KAMADO

Ingrediënten:
250 gram boter
350 gram bloem
2 tl bakpoeder
½ stuk rasp van halve citroen
1⁄4 tl zout
1 tl vanille-extract
175 gram witte basterdsuiker
8 stuks appels
3 tl kaneel
3 el custardpoeder
60 gram kristalsuiker
50 gram rozijnen
½ stuk ei
125 gram amandelspijs
2⁄3 stuk ei (losgeklopt)
jam (abrikozen)

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Zet de Kamado aan en zorg dat deze stabiel op 175°C blijft.

Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en dit kneed je tot een samenhangend deeg. Zodra je een balvorm kunt maken, is het deeg klaar. Wikkel de bal in huishoudfolie en leg het deeg minimaal een uur in de koelkast.

Vet de springvorm in met een stukje boter en strooi hier wat paneermeel in. Draai de springvorm rond, zodat het paneermeel overal op de bodem en ook aan de zijkanten van de springvorm zit.

Wel de rozijnen 15 minuten in lauwwarm water.

Schil de appels in kleine blokjes. Doe deze vervolgens in een kom en meng dit met de custardpoeder, kaneel, rozijnen en kristalsuiker.

Benodigdheden:
pizza steen
hitteschild
multilevel lift
kolenvuur van ca. 180°C
BBQ Flavour Chunk - Appel
Algemeen: mixer, springvorm (24-26 cm) en spatel

Kamado set up:
indirecte hitte

Meng de amandelspijs met het ei tot het goed uit te smeren is.

Haal het deeg intussen uit de koelkast. Kneed dit nog even goed door en rol ongeveer ¾ van het deeg met een deegroller uit tot een dikte van een halve centimeter. Bekleed hiermee de springvorm. Smeer op de bodem de amandelspijs uit. Leg hierop de appelvulling en druk dit stevig aan met een spatel. Maak met de rest van het deeg de bovenkant dicht van de taart.

Strijk met een kwastje de strookjes deeg in met het losgeklopte ei.

De taart is nu klaar om te bakken.

Bak de appeltaart in het midden van de Kamado bovenop de pizzasteen in 55-60 minuten goudbruin en haal daarna de appeltaart van de BBQ. Leg de laatste minuten een appel-chunk op de kolen zodat de smaak van de appeltaart nog intenser wordt.

Verwarm in een steelpannetje drie eetlepels abrikozenjam en laat dit vloeibaar worden. Smeer met een kwastje (of gebruik een theelepel) de jam over de appeltaart heen.

Laat de taart enkele minuten afkoelen en haal daarna de springvorm eraf.