

## Mam's appeltaart / Mum's apple torte



### De boodschappen

2 appels, Granny Smith of Elstar  
170 gram suiker  
55 gram meel  
snufje zout  
250 ml slagroom, zacht geklopt

1 vrije uitloop ei  
½ theelepel amandel-extract  
1 theelepel bakpoeder  
boter om in te vetten  
optioneel: rood, wit, roze sprinkeltjes

**Het recept van de appeltaart die we vandaag bakken is van Anna Hansen's moeder**, Anna is eigenaar & chef van [The Modern Pantry](https://www.themodernpantry.com/) in Londen. Zij heeft goede herinneringen aan haar mum's 'torte'.

### Zo maak je de appeltaart

Schil de appels, klokhuis er uit en snij ze in schijfjes.

Klop het ei en klop de suiker en amandel erdoor, het eimengsel krijgt een bleekgele kleur.

Voeg de appelschijfjes aan het mengsel toe en schep alles voorzichtig door elkaar.

Zeef het meel, zout en bakpoeder erbij, schep alles weer voorzichtig door elkaar.

### Verwarm de oven voor op 160°C

Vet de Ø 18cm vorm dik in, vul hem tot 2/3 met beslag en bak de taart in 25 minuten gaar.

Laat de taart in de vorm op een rooster helemaal afkoelen.

Leg een schaal op de bakvorm, draai hem om en schep de slagroom in de opening.

**Lekker!**

## Mam's appeltaart / Mum's apple torte



### Shopping list

2 apples, Granny Smith or Elstar  
170g sugar  
55g plain flour  
pinch of salt  
250ml double cream, whipped into soft peaks

1 free range egg  
½ teaspoon almond extract  
1 teaspoon baking powder  
butter, for greasing  
optional: red, white, pink sprinkles

**The recipe of the apple pie that we bake today is from the mother of Anna Hansen,** owner & chef of [The Modern Pantry](#) in London. She has very fond memories of her mum's 'torte'.

### How to make the apple torte

Peel and core the apples, then slice them.

Lightly whisk the egg then whisk in the sugar and almond, whisk until the colour becomes a pale yellow.

Add the apple slices to the mixture, gently fold all ingredients together.

Then sieve flour, salt, baking powder into the bowl and stir again gently, until all is combined.

### Preheat the oven to 160°C

Grease a Ø 18cm baking tin generously, fill it up to 2/3 with batter then bake the torte for 25 minutes.

Allow the torte to completely cool in the tin, on a wire rack.

Place a platter on the baking tin then flip it and spoon the whipped cream into the inner circle.

**Enjoy!**