

Appel upside-downcake

met karamel

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

16 personen

Bereidingstijd

90 minuten

Benodigdheden

Kookplaat (Stoom-)
Oven
Keukenmachine

Ingrediënten karamel

- 200 gram kristalsuiker
- 100 gram boter
- 50 ml slagroom
- mespunt zout

Ingrediënten beslag & appel

- 300 gram Bloem
- 250 gram boter
- 16 gram bakpoeder (1 zakje)
- ½ tl zout
- 250 g suiker
- 5 eieren
- 8 appels fris zoet (bijv. Elstar of jonagold)

Bereidingswijze

Karamel

1. Zet een pan met dikke bodem op inductie stand 7
2. Doe de suiker erin en laat die langzaam smelten en kleuren. Roer af en toe door
3. Haal de pan van het vuur als de inhoud goudbruin gekleurd is
4. Doe er dan de boter, room en zout doorheen, roer goed en pas op voor spetters
5. Houd de karamel warm¹.

Beslag en appel

1. Doe de boter in de keukenmachine met garde en zet die aan op halve kracht
2. Voeg de suiker toe en klop tot het mengsel helemaal wit en luchtig is
3. Voeg één voor één de eieren toe
4. Voeg nu geleidelijk de bloem, bakpoeder en zout toe totdat een glad beslag ontstaat
5. Schil intussen de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in partjes

Opbouwen upside-downcake in bakvorm

1. Bedek de bodem van een rechthoekig bakblik met de karamel
2. Leg de plakjes appel in de karamel.
3. Bedek het geheel met het beslag.
4. Bak de upside-downcake in een voorverwarmde oven van 160°C gaar in 55 minuten ².

Opmaken en serveren

1. Optioneel ingrediënt: Een topping van clotted cream, crème fraîcheur of slagroom.
2. Haal de cake uit de oven als ze klaar is en laat 5 minuten afkoelen.
3. Draai de cake dan om op een platte schaal of plank en laat nogmaals minimaal 5 minuten afkoelen.
4. Snijd de cake in stukken. Serveer optioneel met de topping.

TIPS:

¹ Op de inductiekookplaat stand 2 of op de braadsensor stand 1.

² Stel het automatische programma met de baksensor in op 'gebak op de bakplaat'. Oven niet voorverwarmen. Of zet de stoomtoevoeging op gering bij handmatig gebruik.