

## APPELTAARTJE MET GORGONZOLA EN VALPOLICELLA

### 6 personen:

1 citroen, geraspt, 4 appels, 125 gram blanke amandelen, 100 gram boter, 1 vanille stokje, 300 gr kristalsuiker, 2 verse eieren, 150 ml melk, 5 el bloem, 2 tl bakpoeder, 1 dl Valpolicella, 120 gr gorgonzola, verkruimeld

Verwarm de oven voor op 150 graden. Vet een grote springvorm in met boter. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in dunne plakken. Maal de amandelen fijn tot poeder. Smelt de boter. Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en verwijder het merg. Meng het merg door de suiker. Klop de suiker en de eieren met een elektrische mixer dik en luchtig. Schenk er geleidelijk de melk en de gesmolten boter bij. Meng het amandelpoeder door de bloem en meng deze vervolgens onder het eimengsel. Voeg het bakpoeder toe met de citroenrasp en driekwart van de appel. Marineer de resterende appel in de Valpolicella. Schenk het beslag in de vormpjes en verdeel er de in Valpolicella gemarineerde appel en de gorgonzola over. Bak de taart in een uur gaar. Laat de taart even rusten maar serveer nog wel warm. Serveer een glas Valpolicella bij het taartje.

WIJNADVIES: BUGLIONI VALPOLICELLA  
'IL VALPOLICELLA'

