Schoenlapperstaart

Wat heb je nodig

750 gram appelmoes (dik)
1 rol beschuit
1½ theelepel kaneel
80 gram boter (zacht)
75 gram suiker
4 eieren

Hang een zeef in een beslagkom.
Doe de appelmoes in de zeef en roer het er door.
Verkruimel de beschuiten in de blender tot fijn beschuitkruim.
Je kunt de beschuiten ook raspen.

Zet de oven op 170 graden.
Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier.
Vet de bakvorm in, ook het papier.
Neem 1 eetlepel van het beschuitkruim en strooi het over de bodem.

Scheid de eieren en doe de dooiers in een grote beslagkom.
Maak een andere beslagkom vetvrij met azijn of citroen.
Doe het eiwit in de vetvrije beslagkom.
Klop de eiwitten met de mixer stijf tot het pieken vormt.

Doe de suiker bij de eidooiers in de beslagkom.
Klop de dooiers en de suiker met de mixer door elkaar.
Doe de boter erbij en klop het tot een romig mengsel.

Doe de appelmoes en het beschuitkruim bij het mengsel.
Doe de kaneel er ook bij.
Roer het goed door elkaar.

Doe het eiwitschuim in de beslagkom bij het appelmoesmengsel.
Schep het eiwitschuim er heel voorzichtig door.
Niet roeren, want dan roer je alle lucht eruit.

Schep het beslag in de springvorm.
Strijk de bovenkant glad.
Zet de springvorm in de oven en bak 50 minuten.
Laat de taart in de springvorm afkoelen.