

# Anna's Appeltaartje

## Ingrediënten

- 750 gram appel (geraspt)
- 2 theelepels kaneel
- 25 gram SteviJa Kristal<sup>®</sup>
- Sap van een halve citroen
- 150 gram rozijnen
- 150 ml appeldiksap
- 850 ml water
- 3 zakjes agar-agar poeder
- Springvorm (circa 16 cm)



## Bereiding

Bekleed de springvorm aan de binnenkant met bakpapier. (om lekkage in de springvorm te voorkomen)

Meng in een kom de appel, kaneel, Kristal, citroensap en de rozijnen.

Meng het diksap aan met het water en roer het agar-agar poeder erdoor. Breng het diksap aan de kook, laat het 2 minuten doorkoken en laat het vervolgens iets afkoelen. (hierdoor wordt het appeldiksap iets dikker).

Voeg het afgekoelde diksap toe aan de overige ingrediënten en giet het mengsel in de springvorm.

Laat de taart tenminste een uur afkoelen in de koelkast. Eet smakelijk!