**Rabarbertaart met appeltjes**

bladerdeegbodem

rabarber

cassonadesuiker

appeltjes

calvados

boter

vloeiende bloem  
4 eidooiers

50 g amandelpoeder

100 g volkoren patisseriebloem

½ liter volle melk

3 el vanillesuiker

agar agar

bloemsuiker

Schil en snijd een zestal stuks rabarberstengel in schijfjes van ongeveer een centimeter dik. Snijd twee ongeschilde stengels in stukken van 5 centimeter dik. Voeg beiden samen in een recipiënt. Strooi er bruine suiker over en meng goed. Laat een uurtje rusten op kamertemperatuur. Giet het vocht af, maar bewaar het. Snijd een paar geschilde appels op schijfjes. Marineer ze een uurtje in calvados. Laat uitlekken, maar bewaar de marinade.

Beboter een bakvorm en bestuif met bloem. Leg de taartbodem in de bakvorm. Druk goed aan en prik er gaatjes in met een vork.

Maak een beslag. Klop 4 eidooiers op met 100 g cassonadesuiker tot een mooie ruban. Voeg al kloppend 50 gram amandelpoeder en 100 g volkoren patisseriebloem toe.

Meng een halve liter volle melk met drie eetlepels vanillesuiker en breng aan de kook. Zet het vuur dan lager.

Giet een paar pollepels hete melk bij de ruban en klop op tot een gladde, vloeibare massa. Giet deze bij de rest van de melk en roer alles goed om. Blijf roeren met een garde tot een dik beslag. Roer er de marinade van de appeltjes onder.

Schep de uitgelekte stukjes rabarber op de bladerdeegbodem. Meng met de appelpartjes. Schep daarop het deegbeslag en strijk dit gelijkmatig open. Decoreer naar eigen inzicht met de rabarberstaafjes.

Zet de taart 45 minuten in een voorverwarmde oven op 170 graden. Controleer met een spiesje of de taart voldoende gebakken is. Laat ze indien nodig nog een extra tijdje in de oven staan.

Haal de taart uit de oven en zet ze even langs de kant om af te koelen. Maak ondertussen een afdekgelei met het bewaarde vocht van de uitgelekte rabarberschijfjes. Giet er een gelijke hoeveelheid water bij. Breng aan de kook en voeg 2 gram agar agar toe. Laat een minuutje doorkoken. Laat deze bereiding af het vuur afkoelen tot lauw.

Giet de lauwe afdekgelei gelijkmatig over de taart en zet die daarna in de koelkast tot ze volledig afgekoeld is en de gelei opgesteven. Bestuif met bloemsuiker voor het opdienen.