



FRISSE ABRIKOZENTAART MET AMANDELEN

NODIG:

Voor het kaneelmengsel:

60 gram roomboter
100 gram fijne kristalsuiker
2 theelepels kaneel
snufje zout
2 grote eieren

Voor het beslag:

200 gram fijne kristalsuiker
85 gram roomboter in
blokjes
geraspte schil van 1 citroen
1 theelepel amandelextract
1 theelepel vanille extract
2 grote eieren
220 gram bloem
160 gram zure room
handje amandelen
500 gram ontpitte abrikozen

springvorm van 25 cm

DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden. Vet de rand van de springvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier.
2. Smelt voor het kaneelmengsel de boter samen met de suiker, kaneel en het zout in een steelpannetje en laat daarna een beetje afkoelen. Klop de eieren los met een vork in een kom en roer hier vervolgens het afgekoelde kaneelmengsel door. Zet aan de kant tot gebruik.
3. Klop voor het beslag de eieren los met een vork. Mix de boter met de suiker luchtig en voeg hier vervolgens de losgeklopte eieren, citroenschil, amandelextract en het vanille extract aan toe en mix verder op een middelhoge stand. Zeef de bloem met het zout boven een aparte kom. Voeg afwisselend de bloem en de zure room bij het beslag en mix ondertussen verder op een lage stand.
4. Schep het beslag in de springvorm en duw de abrikozen erin. Schenk het kaneelmengsel over het beslag, zorg dat het de hele taart bedekt. Hak de amandelen in stukjes en verdeel ze over de taart.
5. Bak de taart 1 uur in de oven en laat daarna afkoelen.



WWW.BONAPETIT.NU