



HEERLIJKE BOSBESSENTAART MET HAZELNOTEN!

NODIG:

4 grote eieren
snufje zout
180 gram havermeel
250 gram fijne kristalsuiker
60 gram gedroogde kokosrasp
70 gram zelfrijdend bakmeel
200 gram gesmolten boter (op kamertemperatuur)
1/2 theelepel amandel extract
rasp van een halve citroen
180 gram bosbessen
40 gram hazelnoten in stukjes gehakt

springvorm van 24 cm

DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden. Vet de rand van de springvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier.
2. Klop de eieren in een kom. Voeg de boter, citroenrasp en het amandel extract toe en klop verder. Zeef vervolgens het havermeel, zelfrijdend bakmeel, zout en de suiker boven de kom. Voeg de kokosrasp en de suiker nog toe en mix door tot een luchtig beslag. Spatel dan de bosbessen er rustig door.
3. Schep het beslag in de springvorm, strijk de bovenkant glad en strooi de hazelnoten over de taart.
4. Bak de taart 50 minuten in de oven, controleer op gaarheid door er een stokje in de prikken. Laat daarna goed afkoelen voor je de taart uit de springvorm haalt.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU