



FANTASTISCHE FRAMBOZENTAART VOOR MOEDERDAG!

NODIG:

4 grote eieren
snufje zout
250 gram bloem
7 gram bakpoeder
250 gram fijne kristalsuiker
60 gram gedroogde kokosrasp
200 gram gesmolten boter (op kamertemperatuur)
1/2 theelepel vanille extract
rasp van een halve citroen
180 gram frambozen
40 gram witte chocolade 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 vanille extract toe en klop verder. Zeef vervolgens de bloem, bakpoeder en het zout boven de kom. Voeg de kokosrasp en de suiker nog toe en mix door tot een luchtig beslag. Spatel dan de frambozen er rustig door.
3. Schep het beslag in de springvorm, strijk de bovenkant glad en strooi de chocolade 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