





Bakewell taart

Britten zijn dol op bakken. En wij ook, met deze heerlijke Engelse amandeltaart.



-  gebak
-  12 personen
-  465 kcal
-  30 min. bereiden
- 1 u. 5 min. oventijd

Ingrediënten

- 250 g tarwebloem
- 300 g ongezouten roomboter (koud)
- ½ tl zout
- 4 el koud water
- 8 el frambozenconfiture
- 1 citroen (schoongeboend)
- 2 middelgrote eieren
- 175 g kristalsuiker
- 200 g amandelmeel
- 3 el amandelschaafsel

Bereiden

1. Zeef de bloem boven een kom. Snijd 125 g boter in blokjes en meng met het zout met je vingertoppen door de bloem, tot een kruimelig mengsel ontstaat. Voeg het water toe en kneed tot een samenhangend deeg.
2. Vet de quichevorm in met boter. Verdeel het deeg gelijkmatig over de bodem en zijkanten van de vorm en druk goed aan. Prik met een vork gaatjes in de bodem en snijd de randen eventueel bij. Laat afgedekt nog 30 min. rusten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bedek de deegbodem met bakpapier, doe de blindbakkvulling erin en bak ca. 15 min. in de oven. Neem uit de oven en verwijder de vulling en het bakpapier. Zet de bodem nog ca. 5 min. in de oven. Laat afkoelen op een rooster.
4. Bestrijk de taartbodem gelijkmatig met de confiture. Smelt de rest van de boter in een steelpan. Rasp de gele schil van de citroen en pers de helft van de vrucht uit.
5. Meng de gesmolten boter, eieren, suiker, het citroenrasp en -sap en het amandelmeel in een kom. Verdeel het amandelmengsel (frangipane) over de confiture.
6. Bestrooi de bovenkant van de taart met het amandelschaafsel en bak in het midden van de oven in ca. 45 min. goudbruin en gaar. Controleer na 35 min. of de taart gaar is. Hij is gaar als hij een beetje gerezen en goudbruin gekleurd is.

Keukenspullen

- quichevorm met losse bodem (Ø 28 cm)
- bakpapier

Lekker van Albert Heijn: www.ah.nl/allerhande

allerhande^{an}