

ABRIKOZENENTAART MET FRANGIPANE



Ik bakte de taart in een rechthoekige bakvorm (met uitneembare bodem) van 34 cm X 11 cm. Het kan ook in een ronde taartvorm van 24 cm doorsnede.

Ingrediënten voor de taartbodem

- 75 g boter (kamertemperatuur, in blokjes)
- 75 g (witte) basterd suiker (AH)
- 1 ei
- 200 g witte bloem
- snuif zout

Ingrediënten voor de frangipane

- 100 g amandelmeel
- 2 eieren
- 100 g boter (kamertemperatuur, in blokjes)
- 60 g witte bloem
- 100 g kristalsuiker
- geschaafde amandelen
- bloedsuiker (poedersuiker) of sneeuwsuiker (raftisnow)
- verse abrikozen

Werkwijze deeg taartbodem

1. Doe 75 g boter en 75 g basterdsuiker in de mengbeker en meng **1 min / snelheid 4** spatel naar beneden
2. Voeg 1 ei toe en meng **30 sec / snelheid 4** spatel naar beneden
3. Zeef 200 g bloem en het snuifje zout op het mengsel en meng **30 sec / snelheid 4**
4. Haal het deeg uit de mengbeker en omwikkel het met plastic folie en leg 30 minuten in de koelkast. Maak ondertussen de frangipane vulling

Werkwijze frangipane

5. Meng 100 g amandelmeel, 2 eieren, 100 g boter, 60 g bloem en 100 g suiker tot een glad deegje
2 min / snelheid 4

Afwerken taart

6. Rol het deeg uit en leg in de bakvorm. Zet 30 min in de koelkast of 10 min in de diepvries.
7. Was de abrikozen en snijd ze in 4
8. Verwarm de oven voor op **175°C**
9. Doorprik de taartbodem en bestrijk met de frangipane. Leg er de schijfjes pruimen op. Je hoeft ze er niet in te duwen, tijdens het bakken zakken ze vanzelf in de frangipane.
10. Bestrooi met de amandelschilfers en bak gedurende 40-50 min af.
11. Haal uit de oven als de taart gaar is en mooi goudbruin is gebakken.
12. Laat even rusten en haal uit de bakvorm.
13. Je kan eventueel nog afwerken met bloedsuiker of sneeuwsuiker (raftisnow)

TIPS:

Deze taart kan je ook maken met verse perziken, verse pruimen, verse vijgen.
Het kan zijn dat je wat deeg en frangipane over hebt. Dat kan je invriezen en later gebruiken.

