

# FRANGIPANETAART

(naar het recept van Jeroen Meus)

Ingrediënten taartbodem en vulling	Ingrediënten glazuur en afwerking taart
<ul style="list-style-type: none"><li>- 1 rond vel kant en klaar bladerdeeg</li><li>- 200 g boter</li><li>- 125 g suiker</li><li>- 2 eieren</li><li>- 130 g amandelpoeder</li><li>- 125 g bloedsuiker</li><li>- 180 g bloem</li><li>- 125 g melk</li><li>- enkele druppels amandelextract</li><li>- snuifje zout</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- abricozenkonfituur</li><li>- 1 eiwit</li><li>- 125 g bloedsuiker</li><li>- Enkele druppels citroensap</li><li>- 1 maraschino kers (cocktail kers)</li> <li>- ronde bakvormen</li></ul>

## Werkwijze taartbodem

Verwarm de oven voor op 190°C.

Vet je taartvorm in met boter en bestuif met bloem.

Bedek de taartvorm met het vel bladerdeeg. Druk het deeg zorgvuldig aan.

Snij het overtollig deeg weg. Leg bakpapier op de taartbodem en giet er bakparels in. Bak de taartbodem gedurende 15 minuten in de hete oven van 190°C. (blind bakken). Haal de blind gebakken taartbodem uit de oven en verwijder de bakparels.

## Werkwijze taartvulling

1. Doe de malse boter en de suiker in de beker en klop los.  
**30 sec / snelheid 3**
2. Voeg de eieren toe en meng ze met de boter en de suiker. Spatel tussendoor eens naar beneden.  
**1 min / snelheid 3**
3. Voeg het amandelpoeder en de bloedsuiker toe en meng tot een glad deeg.  
**40 sec / snelheid 2,5**
4. Voeg tenslotte de bloem, de melk, amandelextract en het snuifje zout toe.  
**1 min / snelheid 3**
5. Smeer een royale laag abricozenconftuur over de taartbodem.
6. Schep de taartvulling bovenop de laag confituur. Strijk het oppervlak egaal.
7. Bak de taart gedurende 30 minuten in de oven van 160°C. Controleer of de frangipane voldoende gebakken is door er even in te prikken. Als er geen beslag aan de prikfork blijft kleven, dan is de taart gaar. Laat het gebak afkoelen.

## Werkwijze glazuur en afwerking taart

1. Doe de bloedsuiker met het eiwit en enkele druppels citroensap in een propere beker en meng.  
**20 sec / snelheid 6**
2. Ontvorm de afgekoelde taart. Schep er een portie van het suikerglazuur op en strijk het open. Zet de kers op de taart. Laat het glazuur wat opstijven.