

KOKOSTAART met amandelen en bosbessen



Ingrediënten

- 200 g boter
- 150 g amandelpoeder
- 60 g geraspte kokos
- 210 g kristal suiker
- 70 g bloem
- ½ kofielepel bakpoeder
- ¼ theelepel zout
- 4 grote eieren
- 1 theelepel vanille-extract
- zeste van 1 citroen
- 200 g bosbessen (vers of diepvrries)
- 20 g geschaafde amandelen

Werkwijze

1. Vet een ronde taartvorm van 23 cm in en bekleed met bakpapier. Verwarm de oven op 160°C.
2. Doe de boter in de beker en smelt
3 min / 80°C / snelheid 1
Giet over in een kom en laat afkoelen tot kamertemperatuur
3. Doe de eieren in een propere beker en klop ze los
10 sec / snelheid 4
4. Voeg de gesmolten boter, het vanille-extract en de zeste van de citroen toe en meng.
2 min / 50°C / snelheid 2
Breng over in een kom als u geen tweede beker hebt.
5. Neem een propere beker en doe daar het amandelpoeder, kokos, suiker, bloem, bakpoeder en zout in en meng tot een klontvrij mengsel.
20 sec / snelheid 3,5
6. Giet het eimengsel bij het droge mengsel en meng tot een glad deeg.
3 min / snelheid 3
7. Spatel de bosbessen onder het deeg. Hou enkele bosbessen apart om op de taart te strooien. Giet het deeg in de bakvorm. Strooi er de overige bosbessen op en bestrooi met de amandelschilfers. Bak de taart 50-55 min in de oven. Prik om te controleren of de taart voldoende gebakken is. De naald moet droog uit de taart komen.
8. Laat de taart 30 min afkoelen voor je hem uit de taartvorm haalt.
Je kan de taart warm of koud serveren.



TIPS:

Wie niet van kokos houdt kan dit er gewoon uitlaten.
Dan is het een amandel taart met bosbessen! ;-)

Je kan de bosbessen door ander fruit vervangen. Bijvoorbeeld door ananas. Dit zal ook een hele lekkere taart geven! Dus niet bang zijn om creatief om te gaan met een recept.