

Blauwe-bessentaart met amandelvulling recept

 ± 2.5 uur

 16 personen



De groenteman van de supermarkt deed een stapje achteruit en overzag zijn afdeling. Hij zuchtte ervan, zo mooi lag de boel erbij. Grote stapels fluwelige perziken, glanzende aardbeien, het chique blauw van de bosbessen, frambozen om van te snoepen. Echt een plaatje.

Dit is natuurlijk ook hét seizoen om fruittaarten te bakken. Deze basistaart is lekker met alle zomerfruit, dus ook met frambozen of aardbeien. Ik viel voor de warme blauwe kleur van de bosbessen. Je kunt het fruit er zo opleggen of er even heel kort een dunne jam van koken, dan trekt het vocht zo lekker in de toplaag. Een paar eetbare bloemetjes uit de tuin maakten het plaatje compleet. Toen 'ie klaar was zuchtte ik even met de groenteman mee. Was het maar altijd zomer!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 215 gram poedersuiker;
- 115 gram amandelmeel;
- 240 gram + 1 eetlepel bloem;
- Snufje zout;
- Het merg uit 1 vanillestokje;
- 40 gram suiker;
- 1 zakje vanillesuiker;
- Langwerpige bakvorm 36 x 13 cm Kitchen Craft;
- Deegroller.

Overige benodigdheden:

- 210 gram zachte boter;
- 3 eieren;
- 250 gram bosbessen of ander zomerfruit;
- Een paar eetbare bloemen (bijvoorbeeld borage of Oost-Indische Kers);



- Takjes munt of nog wat vers fruit.

Recept

1. Kook het fruit van je keuze even kort met 40 gram suiker en vanillesuiker.
Let op! Doe dit niet te lang, je wilt geen pulp.
2. Laat het fruit goed afkoelen.
3. Meng voor de bodem 120 gram boter, 90 gram poedersuiker, 15 gram amandelmeel, 1 ei, zout en 240 gram bloem, maar houd 180 gram bloem achter.
4. Als alles goed gemengd is, roer je de rest van de bloem erdoorheen.
5. Maak er een bal van en leg dit 30 minuten in een plasticfolie in de koelkast.
6. Verwarm de oven voor op 180 graden.
7. Doe boter in de taartvorm.
8. Rol het deeg uit en vul de vorm.
9. Maak vervolgens opstaande randen in de vorm, maar snijd deze nog niet bij.
10. Zet de vorm 10 minuten in de vriezer.
11. Druk de deeglaag nog eens goed aan.
12. Klop voor de vulling de 90 gram boter en 125 gram poedersuiker romig.
13. Roer de amandelmeel en de 2 eieren er goed doorheen.
14. Doe vervolgens de vanille en bloed erdoorheen en roer dit ook goed door.
15. Verdeel dit over het deeg.
16. Bak het mengsel voor ongeveer 25 minuten.
17. Snijd als het deeg direct uit de oven is de randjes bij, dat wordt mooi strak zo.
18. Schenk de jam op de nog warme taart.
Tip! Als het erg vochtig is, kan je het met een schuimspaen uit de pan halen. Toch trekt een beetje vocht juist lekker in de taart.
19. Garneer met de bloemetjes, de munt of nog wat vers fruit.

Handige informatie

Deel jouw Blauwe-bessentaart met ons!

Heb jij ook dit recept voor Blauwe-bessentaart uitgeprobeerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw Blauwe-bessentaart niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 x Kitchen Craft Bakvorm Rechthoek 36x13cm (Art.nr.: KCMCHB86)
- 1 x Wilton Rolstok Kunststof 15cm (Art.nr.: 03-0193)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x BrandNewCake Vanillestokje Tahitensis 1st. (ca. 3gr) (Art.nr.: BNC01193)

