



Frangipanetaart met fruit



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor 1 taart

- 1 kruimeldeeg (nog niet helemaal gaar, blind gebakken (zie basisrecept op deze website))
- 125 gram boter (op kamertemperatuur)
- 125 gram poedersuiker (+ een beetje extra)
- 125 gram amandelen (gemalen)
- 25 gram bloem
- 2 eieren
- 1 eetlepel rum
- 6 vijgen (gehalveerd of ander fruit, bv. abrikozen, pruimen, peren)
- 2 eetlepels amandelschilfers

Bereidingswijze

- 1.** Meng de boter met de poedersuiker met een elektrische mixer of keukenrobot.
- 2.** Voeg de gemalen amandelen, de bloem, de eieren en de rum toe. Mix nog even kort.
- 3.** Stort dit mengsel in de taartbodem en beleg met de vijgen (of ander fruit in plakken gesneden).
- 4.** Bestrooi met de amandelschilfers.
- 5.** Zet 25 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.
- 6.** Laat volledig afkoelen en bestrooi eventueel met wat bloedsuiker.