

**Ingrediënten**

abrikozenconfituur	<b>3 eetlepels</b>	pistachenoten	<b>100 g</b>
abrikozen	<b>10</b>	eieren	<b>3</b>
bladerdeeg	<b>1 vel</b>	kristalsuiker	<b>125 g</b>
melk	<b>125 ml</b>	boter	<b>200 g</b>
bloem	<b>180 g</b>	wat extra bloedsuiker	
bloedsuiker	<b>165 g</b>	zout	
amandelpoeder	<b>65 g</b>		

**Benodigheden**

een keukenmachine met K-vormig hulpstuk, een hakmolen met S-vormig mes, een bakplaat van 41 x 28 cm, een spuitzak, een bakkwastje

**Info Martine Lycke 25/05/2018**

Brede lange vorm gebruikt met uitneembare bodem



## Recept

## DE FRANGIPANEVULLING

- 1** *200 g boter*  
Laat de boter zacht worden op kamertemperatuur.
- 2** *125 g kristalsuiker*  
Doe de boter met de suiker in de mengkom van de keukenmachine en laat de machine draaien.
- 3** *2 eieren*  
Doe er een ei bij en meng tot het volledig opgenomen is. Voeg er dan pas het volgende ei bij.
- 4** *100 g pistachenoten*  
Maal de pistachenoten tot poeder in de hakmolen.
- 5** *65 g amandelpoeder, 165 g bloedsuiker, 180 g bloem, zout*  
Meng het pistachepoeder met het amandelpoeder, de bloedsuiker, de bloem en een snuif zout.
- 6** Doe de droge mengeling lepel per lepel bij de rest van het beslag en laat de machine draaien.
- 7** *125 ml melk*  
Voeg er, als alles goed gemengd is, de melk aan toe.
- 8** Doe de frangipane in een spuitzak.



**HET BLADERDEEG**

**9** Verwarm de oven voor tot 175 °C.

**10** Vet de bakplaat in met boter en bestuif met bloem.

**11** *1 vel bladerdeeg*  
Snijd het vel bladerdeeg in een rechthoek die exact op de bakplaat past. Leg het deeg op de bakplaat. Prik er (veel) gaatjes in met een vork.

**TIP**

Door gaatjes in het deeg te prikken zorg je ervoor dat het bladerdeeg niet omhoogkomt in het midden.

**12** Snijd van het resterende bladerdeeg latjes van 1 centimeter breed en even lang als de lengte en de breedte van de bakplaat.

**13** *1 ei*  
Klop het ei los met water. Strijk er de rand van het bladerdeeg mee in.

**14** Leg de latjes op de rand van de grote lap bladerdeeg.

**15** Spuit de frangipane op het bladerdeeg tussen de randjes.

**16** *10 abrikozen*  
Halveer de abrikozen en verwijder de pit. Snijd ze in plakjes en leg ze op de frangipane.

**17** *3 eetlepels abrikozenconfituur*  
Verwarm de abrikozenconfituur met een klein scheutje water op het vuur. Bestrijk de abrikozen met de verdunde confituur.

**AFWERKEN EN SERVEREN**

**18** Bak de taart 45 minuten in de voorverwarmde oven.

**19** *wat extra bloemsuiker*  
Haal het gebak uit de oven en bestrijk met wat verdunde confituur. Werk af met bloemsuiker.

**Bron**

Internet - Eén - Dagelijkse kost - Jeroen Meus

Fotos

