

Ingrediënten

Voor het deeg:

200 Gr bloem
1 ei
120 gr boter (ongezouten bertolli)
60 gr suiker
snufje zout

Voor de vulling:

400 gr blauwe bessen
1 ei
250 ml slagroom
2 eetl suiker



Springvorm 24cm doorsnede (deze heb ik zelf niet dus was het 26cm)

boter om in te vetten

Recept

Bereiding deeg:

Voor het zanddeeg, de bloem op het aanrecht zeven. in het middel van de bloem een kuil maken.

ei in de kuil, boter in stukjes snijden en samen met suiker erbij, zout op de meelrand verdelen. nu alles met de vingers tot een gladde bal kneden, in huishoud folie wikkelen en 30 min in koelkast laten rusten.

Oven ondertussen aanzetten op 180 graden zetten (hetelucht op 160 graden)

Blauwe bessen voorzichtig wassen en goed laten afdruipten, daarna voorzichtig op schone theedoek leggen tot gebruik!

Bakvorm invetten en het deeg uitrollen op een met beetje bloem bestoven aanrecht. uitrollen en de lap in de bakvorm leggen en in tegen de rand goed aandrukken. met een vork de bodem inprikken.

Blauwe bessen op het deeg leggen en gelijkmatig verdelen.

De slagroom met ei en suiker roeren daarna over de bessen verdelen!

Nu mag de taart de oven in voor 20\ 25 min

Nu is de taart klaar, de mijne is wat lager als in het boek, maar ik heb een grotere vorm gebruikt, maar hij is netzo lekker!



Bron



<http://blog.beringen.nl/?p=493>

Info Martine Lycke

Zanddeeg gebruikt die al klaargemaakt was
Prikken, vorm 24 cm

+ 400 g blauwe bessen

Mengen

1 ei

250 ml room

2 el bruine suiker

Volgens recept 160°C 30 minuten, maar nog es 15 moeten bijgeven aan 180°C,
Dus beter : Oven 180°C - 30 minuten

Fotos

