

Ingrediënten (6 personen)*Voor het deeg:*

- 200 gr. patent bloem
- 75 gr. boter
- 50 gr. suiker
- 1 ei
- snufje zout

Voor de abrikozen vulling:

- 1 kg. abrikozen
- 50 gr. gemalen amandelen
- 30 gr. bruine suiker

Voor de citroenvulling:

- 2 eieren
- 1 eierdooier
- 4 eetl. suiker
- sap van 2 kleine citroenen
- 1/8 l. slagroom



Abrikozen kun je vers bijna alleen tussen de maanden juni en september kopen. Gedroogd natuurlijk het gehele jaar. De verse abrikozen worden vooral in Italië en Spanje geteeld. De gedroogde komen vooral uit Turkije. Deze abrikozenkaart is gemaakt van verse abrikozen en smaakt verrassend fris door de heerlijke citroenvulling.

Recept

- 1** Doe alle ingrediënten voor het deeg in een beslagkom en kneed totdat er een samenhangend deeg ontstaat.
- 2** Doe het deeg in folie en leg het 30 minuten in de koelkast.
- 3** Meng de gemalen amandelen met de bruine suiker.
- 4** Was de abrikozen en snijd ze in vieren en verwijder de pitten.
- 5** Rol het deeg uit tot een plak en bekleed hiermee de ingevette springvorm (26 cm). Druk het deeg goed tegen de wand.
- 6** Verdeel het amandel/suiker mengsel over de bodem en leg hierop de abrikozen (met de snijkant naar beneden).
- 7** Bak dit geheel 15 minuten in een voorverwarmde oven op 200 C.
- 8** Meng alle ingrediënten voor de citroenvulling goed door elkaar.
- 9** Giet het mengsel over de taart en bak af in 45 minuten tot de vulling gestold is.
- 10** Zet de oven op een kier en laat de abrikozentaart langzaam afkoelen.

Bron



<http://www.kookse.tv/recept/abrikozentaart-met-citroenvulling>

Info

Gemaakt in rode springvorm. Opletten bovenste abrikozen goed onderduwen, verbranden makkelijk. Hoeveelheid citroen is niet vermeld, op smaak 2 grote citroenen gebruikt, wat binnenste taart iets wakker maakten.

Fotos

