

Beste kookvrienden,

De herfst is begonnen alsook de pruimentijd en bijgevolg gaan we iets heerlijk klaarmaken met die mooie ronde blauw paarse vruchten.

Pruimentartaart

Ingrediënten

Zanddeeg:

Kant en klare kruimeldeeg

Amandelcrème

- 100 gr amandelmeel
- 2 tl amandelaroma of 2 eetlepels amaretto
- 100 gr zachte boter
- 100 gr suiker
- 2 eieren

Vulling:

500 gr pruimen

Bereiding:

Amandelcrème:

- Doe het amandelmeel samen met de amandelaroma in de kom van een mixer, meng dit voorzichtig met elkaar. Voeg met kleine hoeveelheden de boter toe en daarna de suiker.
- Voeg één voor één de eieren toe. Roer het mengsel goed door elkaar tot een smeuge massa.

Pruimen-amandeltaart

- Rol het deeg uit en plaats het samen met het bakpapier in een taartvorm.
- Vouw het eventueel overtollig deeg naar binnen en prik met een vork gaatjes in het deeg.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Maak de pruimen schoon, snijd ze doormidden en verwijder de pit.
- Verdeel de amandelcrème over de taartbodem en druk hierin de pruimen met de schil naar beneden (anders wordt het deeg vochtig). Zet de taart voor 30 minuten in de oven. De amandelcrème moet mooi goudbruin en gerezen zijn.

Lauw warm is de taart het lekkerst.

Laat het jullie smaken.

Thierry



