

Taart en toet



voor ± 6-8 personen



AARBEI RABARBERCAKE MET PECCANNOTEN

110 gr biologische rabarber	30 gr pecannoten
110 gr biologische aardbeien	2 zakjes vanillesuiker
160 gr bloem	1 eetlepel poedersuiker
120 gr ongezouten roomboter	1 snuffje zout
55 gr rietsuiker	springvorm van 16 cm

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 graden. Zorg dat de boter zacht is en snij deze in blokjes. Voeg de bloem, de suiker en het zout toe en kneed het tot het een deegbol. Wikkel het deeg in folie en leg dit een half uur in de koelkast. Snij ondertussen de rabarber, de aardbeien en de peccannoten in stukjes en voeg de vanillesuiker toe. Zet dit even aan de kant. Bekleed daarna de springvorm met bakpapier. Haal het deeg weer uit de koelkast en rol het uit met een deegroller. Verdeel het deeg over de bodem en de zijkanten van de springvorm en hou wat deeg over voor de bovenkant van de taart. Schep daarna het rabarbermengsel in de springvorm en leg het resterende deeg er in reepjes bovenop. Zet het taart voor ongeveer 50 tot 60 minuten in de oven. Prik met een houten cocktailprikker in de taart of de cake gaar is. Laat vervolgens de taart afkoelen op een ovenrooster en bestrooi de taart als finishing touch met wat poedersuiker.