

Taart en toet



voor ± 6-8 personen



SINAASAPPELTAART VAN SPELTBLOEM EN AMANDELMEEL

160 gr biologische roomboter

1,5 theelepel bakpoeder

160 gr rietsuiker

1 handje amandelen

100 gr speltbloem

1 snufje zout

60 gr amandelmeel

wat poedersuiker

3 biologische eieren

springvorm van 16 cm

1 biologische sinaasappel

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 graden. Zorg dat de roomboter op kamertemperatuur is en snij de boter in blokjes. Was de sinaasappel en rasp de schil van de sinaasappel in een bakje en halveer de sinaasappel. Zet dit even aan de kant. Doe nu de blokjes roomboter met de suiker in een kom en mix dit tot een romig geheel. Voeg daarna één voor één de eieren toe en mix ook dit weer. Voeg nu de sinaasappelrasp toe en pers van beide helften het sap erbij. Doe daarna de bloem, het amandelmeel, het bakpoeder en een snufje zout bij het botermengsel en mix het tot het een glad beslag is. Bekleed nu de springvorm met bakpapier en giet het beslag erin. Bak de sinaasappeltaart in ongeveer 60 minuten goudbruin. Prik met een houten cocktailprikker in de taart om te controleren of de taart gaar is. Laat vervolgens de taart afkoelen op een ovenrooster en bestrooi de taart als finishing touch met wat amandelen en poedersuiker.