

Taart en toet



voor ± 8-10 personen



PERZIK GALETTE

250 gram biologisch speltbloem

1 extra eetlepel biologische ahornsiroop

50 gram biologische grasboter (Weerribben)

1 theelepel kristalsuiker

50 ml biologische halfvolle melk (Weerribben)

wat takjes tijm

4 biologische perziken

vers gemalen zeezout

2 biologische eieren

Nodig: taartvorm 24 cm

3 eetlepels biologische ahornsiroop

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 150 graden. Meng vervolgens de bloem, de eieren, de boter, de ahorn siroop en het zeezout in een grote kom. Voeg beetje voor beetje de melk toe. Kneed tot een soepel deeg en zet het tot gebruik in de koelkast. Was de perziken, halveer deze en verwijder de pit. Snij ze in smalle partjes. Rol het deeg uit op een stuk bakpapier en bekleed hiermee de taartvorm. Laat de zijanten over de rand van de vorm heen hangen. Leg vervolgens een beetje bloem in het midden van het deeg, zodat de onderkant niet te nat wordt van het sap. Leg daarna het fruit in een cirkel in de taart. Vouw de randen naar binnen en strooi wat kristalsuiker op de bovenkant van de randen. Druk dit zacht in het deeg. Verwarm 1 eetlepel ahornsiroop en smeer de partjes perzik in met de warme siroop. Zet dan de taart dan 45-50 minuten in de oven. Maak het geheel af met wat takjes tijm.