

Taart en toet



Online te bestellen op australianhomemade.com/nl/hotdrinks/Espresso_Beans

voor ± 8 personen



VERSE PRUMENTAART VAN AMANDELMEEEL

150 gr biologische roomboter	8 biologische pruimen
100 gr biologische zelfrijzend bakmeel	1 eetl. biologische cacao poeder (Australian)
100 gr biologisch suiker	een snufje zout
50 gr biologisch amandelmeel	springvorm van 23 cm
3 biologische eieren	bakpapier

BEREIDING

Verwarm je oven voor op 170 graden. Mix de boter en de suiker tot een romig en luchtig geheel en het mengsel een witte kleur heeft. Doe daarna één voor één de eieren bij het mengsel en mix het op een langzame stand door elkaar. Voeg dan het zelfrijzend bakmeel, het amandelmeel en (eventueel) een snufje zout toe en meng dit totdat het één geheel vormt. Bekleed de spingvorm met bakpapier en giet het deegmengsel in de springvorm. Was en snij de pruimen in partjes van 4 en verdeel ze over het deegmengsel. Zet dan de springvorm in de oven en bak de pruimentartaart in 35 - 40 minuten gaar. Prik met een satéprikker om te controleren of het deeg gaar is. Bestrooi de taart met wat cacao poeder om er een feestelijke geheel van te maken.