

Driekoningentaart



Ingrediënten:

- 2 vellen kant en klaar bladerdeeg
- 50 g boter (kamertemperatuur)
- 50 g bloedsuiker
- 50 g amandelpoeder
- 1 ei
- 20 g bloem
- 0,5 g zout
- 1 boon
- 1 eigeel (doreren van de taart)

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 200 ° C.

1. Maak de boter zacht in de mengbeker.
30 sec / snelheid 4
2. Doe het amandelpoeder, de bloedsuiker, het ei, de bloem en zout er bij en roer flink door.
Spatel eventueel halverwege alles mooi naar beneden.
3 min / snelheid 4
3. Leg 1 bladerdeeg met het bakpapier in een taartvorm of op een bakplaat en doorprik met een vork.
4. Vul de bodem met het deeg en leg er een boon in. Hou 1 cm van de rand vrij.
5. Leg nu het andere bladerdeeg op de taart en snij het overvloedige bladerdeeg weg, duw de randen van beide taarten nu samen. Snij de randen in. Zie foto's.
6. Maak schuine insnijdingen in het bladerdeeg of versier met de restjes bladerdeeg.
7. Klop het eigeel los met een koffielepel melk en borstel dit over de taart. Laat de taart een half uur rusten voor je hem afbakt.
8. Bak in een voorverwarmde oven op 200 graden gedurende 20-30 min.

Marian Le Clef

Officieel onafhankelijk advisor voor Thermomix

0496 622 511

www.bakkenmetmarian.be

