



Desserten

Blauwe bessentaart

Voor 8 personen.

Ingrediënten

200 gram bloem (spelt)
125 gram suiker
1 eierdooier
3 eieren
150 gram boter
1 vanillestokje (her merg)
70 gram vanillesuiker
1 1/2 deciliter slagroom
4/5 deciliter melk
2 eetlepels maïzena
250 gram blauwe bessen
zout (mespuntje)

Bereidingswijze

De bloem, 75 gram suiker, het zout, de boter en de eierdooier met kneedhaken tot een deeg mixen. In vershoudfolie wikkelen en minstens een half uur in de koelkast leggen. Boter een bakvorm in en bestuif hem met bloem.

Rol het deeg uit tot een grootte die volstaat om de vorm te vullen. Goed aandrukken, meermaals inprikken met een vork, bedekken met bakpapier en 5 minuten blind bakken met gedroogde erwten. Klop intussen de eieren, 50 gram suiker en de vanillesuiker tot een licht een luchtig mengsel.

Mix er daarna het vanillemerg, de room en de melk onder, en tot slot ook de maïzena. Vul hier het voorgebakken deeg mee. Drop er de blauwe bessen in en bak de taart 30 minuten op 175°.

