



Desserten

Frangipanetaart met rabarber-confituur en pistachenootjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram confituur (aardbeien-rabarber)
pistachenoot (voor de afwerking)
1 pak kruimeldeeg
poedersuiker

Voor de frangipanevulling

100 gram pistachenoten (fijngemalen tot meel)
200 gram boter (zacht)
125 gram kristalsuiker
125 gram poedersuiker
30 gram amandelmeel
125 milliliters melk
180 gram bloem
2 eieren
snuifje zout

Bereidingswijze

Bedek een taartvorm met bakpapier en rol het kruimeldeeg erin uit, druk de randen goed aan en bak het deeg blind gedurende 15 minuten in een oven van 180 °C.

Blend alle ingrediënten voor de frangipanevulling in een keukenrobot en laat even staan.

Laat het kruimeldeeg afkoelen en besmeer de bodem met rabarberconfituur.

Verdeel de vulling over de taart en schuif gedurende 45 minuten in de oven, laat afkoelen en werk af met bloedsuiker en wat extra pistache nootjes.

Keukenbenodigdheden

Oven
Blender

