

Recept van de dag

Blauwe bessen amandeltaart

Ingrediënten:

250 gram Blauwe bessen
175 gram zachte boter
175 gram suiker
3 kleine eieren
175 gram bloem
175 gram gemalen amandelen
zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op ca. 175 °C. Roer de boter, de suiker, eieren en een snufje zout met de mixer dooreen en zeef hierboven de bloem. Mix tot een glad beslag. Meng er dan snel de gemalen amandelen door.

Vet een ronde springvorm in met boter en bestuif die met bloem. Schep iets meer dan de helft van het beslag in de vorm en strooi hierover gelijkmatig de blauwe bessen en druk het licht aan. Verdeel het resterende beslag hierover. Zet de vorm in het midden van de warme oven en bak in ca. 45-50 minuten gaar.

Lekker om koud te eten met slagroom of een lepel Griekse yoghurt of lauwwarm met vanille-ijs als dessert.