

Blauwe bessen croissanttaart

(4 pers.)

Ingrediënten:

500 gram fruit, bijv. blauwe bessen en bramen

1 blikje croissantdeeg

250 gram zachte boter

125 gram kristalsuiker

250 gram amandelpoeder (amandelen kunt u fijn malen met de keukenmachine)

4 eieren

50 gram bloem

snufje zout

fijngeraspte citroenschil

blindvulling, zoals droge rijst of gedroogde bonen (U kunt ook een gekochte vaste bodem gebruiken)

Serveer met slagroom of crème fraîche

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een springvorm van 23 cm in met boter en strooi er een beetje bloem over. Rol het deeg tot een dikte van 1 cm. uit op een houten plank, die je eerst bestuift met bloem. Leg het dan in een bakvorm met een doorsnee van 23 cm. Prik gaatjes in de bodem, bedek het deeg met zilverfolie en stort hier een 'blindvulling' op. Bak de bodem 5 minuten 'blind' in een oven van 200 °C, haal de vulling en folie weg en bak nog eens 5 minuten. Haal de bodem uit de oven en draai de oven terug naar 180 °C. Klop in tussentijd in een kom de boter en suiker romig, doe er het amandelpoeder, de eieren en de bloem, de citroenrasp en het snufje zout bij. Bedek de taartbodem met dit mengsel en verdeel er vervolgens het fruit overheen. Bak de taart in 20-30 minuten (als u bevroren bessen gebruikt verdubbeld de baktijd) tot de vulling stevig is. Eet de taart warm met losgeklopte crème fraîche of koud met slagroom.