

Bakewell taart uit de Magimix Foodprocessor

Ingrediënten deeg

250 gram bloem
100 gram suiker
140 gram koude roomboter (in stukjes)
1 eidooier
45 ml koud water



Bereiding taartbodem:

Doe de bloem, suiker, boter, eidooier en water in de [foodprocessor](#) met het kunststof kneedmes. Start de foodprocessor en laat hem ca 30 seconde draaien tot het deeg een bal wordt. Kneed het deeg handmatig nog even door zodat deze soepel wordt en niet meer breekt. Wikkel hem in de plasticfolie, druk het plat en leg het minimaal 1 uur in de koelkast.

Ingrediënten amandelcrème

150 gram zachte roomboter
150 gram amandelmeel
150 gram fijne suiker
3 eieren
25 gram bloem
1 theelepel amandelaroma
1 snufje zout
3 eetlepels aardbeien of frambozenjam
30 gram geschaafde amandelen



Bereiding amandelcrème:

Meng de zachte boter met het amandelmeel, suiker, eieren, bloem, amandelaroma en het zout. Gebruik hiervoor het metalen mes. Laat de foodprocessor ca 20 seconde draaien. Leg het deeg minimaal 30 minuten in de koelkast. Rooster de amandelen in een droge koekenpan.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed de ingevette springvorm (24cm) met het deeg. Leg hierop een vel bakpapier en bak hem 15 minuten blind (vul hem met [blindbakbonen](#) of gedroogde peulvruchten). Zo bolt hij niet op.

Verlaag de temperatuur naar 160 graden. Bestrijk de taartbodem met de jam en spatel hierover de amandelcrème, zonder dat deze met de jam mengt. Bestrooi de taart met de geroosterde, geschaafde amandelen en bak de taart ca 35-40 minuten. Laat de taart volledig afkoelen voordat je hem uit de vorm haalt.

(Recept uit het Magimix [Brood&Banketboek](#))


Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

