

Menugang
Nagerecht

Aantal personen
12 personen

Bereidingstijd
60 minuten

Benodigdheden
Ovens

Ingrediënten Deeg

- 200 g zachte boter
- 200 g suiker
- 200 g ei
- 250 g bloem

Ingrediënten Fruit

- 3-8 appels, peren, pruimen, vijgen of ander geschikt seizoen fruit
- ½ citroen

Ingrediënten Amandelspijs

- 125 g amandelen
- 125 g suiker
- 1 ei
- ½ citroen

Ingrediënten Eiwitschuim

- 4 eiwitten
- 100 g suiker

Bereidingswijze

Deeg

1. Doe de boter en suiker in de Mum en mix op hoge snelheid tot het mengsel wit en luchtig is.
2. Zet de machine zachter en voeg één voor één de eieren toe. Doe er een snufje zout bij.
3. Voeg de bloem langzaam toe door een zeef, laat de machine draaien tot het deeg mooi glad is. Zet apart tot verder gebruik.

Amandelspijs

1. Doe de amandelen in de keukenmachine en maal ze grof.
2. Voeg dan de suiker, het ei, rasp van de citroen en een snufje zout toe.
3. Maal het mengsel tot het een dikke pasta is geworden.

Fruit

1. Schil het fruit en maak het schoon.
2. Snijd het fruit in stukjes en besprenkel het met citroensap om te voorkomen dat het bruin wordt.

Opbouwen van de taart

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Beboter een grote platte taartvorm.
3. Doe het deeg in de vorm en doe de amandelspijs daar bovenop.
4. Leg het fruit op de amandelspijs.
5. Bak de taart 30-40 minuten in de oven en laat hem daarna afkoelen tot lauwwarm.

Eiwitschuim

1. Doe de eiwitten met de suiker en een snufje zout in de keukenmachine met garde.
2. Klop het eiwit op hoge snelheid tot een stevig, wit schuim.

Opmaken en serveren

1. Gebruik een pannenkoekroer om de taart in te smeren met het eiwitschuim.
2. Kleur het schuim voorzichtig lichtbruin met de gasbrander. ¹
3. Snijd de taart in stukken en serveer.

TIP

¹ Maak gebruik van de grill in de oven om het eiwitschuim te kleuren i.p.v. met de gasbrander.