



## Kersentaart in 1, 2, 3

### Ingrediënten

- 1 bokaal kersen
- 85 gram zelfrijzende bloem
- 50 gram Sugarly (of 100 gram kristalsuiker)
- 2 eieren
- Klein brikje light slagroom van 25 cl
- Vanillepoeder of een vanillestok waar je de zaadjes uit schraapt
- 30 gram vloeibare bakboter
- Snuifje zout
- Voor de afwerking: wat poedersuiker

Je hebt ook een pan nodig die in de oven mag.

### Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 180° C.

Laat de kersen goed uitlekken en dep droog met een keukenpapier.

Gebruik je een vanillestok in plaats van vanillepoeder? Warm de room dan lichtjes op en laat de vanillestok een uurtje rusten in de room. Schraap er daarna de zaadjes uit.

### Bereiding

Meng bloem, suiker, snuifje zout en vanillepoeder.

Roer er de room en de eieren door.

Zet een ovenvaste pan op het fornuis met de bakboter.

Heb je geen ovenvaste pan? Warm dan eerst de boter op in de pan en giet daarna in een bakvorm. Of plaats een metalen bakvorm rechtstreeks op het fornuis en laat de boter smelten (opletten voor de vingers!).

Als de boter gesmolten is, haal je de pan van het vuur en je giet er uitgelekte de kersen in.

Giet het deeg over de kersen en zet gedurende 30 minuten in de oven.

### Opdienen

Je schept de taart gemakkelijk uit de pan met een spatel.

Serveer de taart lauw met wat poedersuiker.

