



Eenvoudige fruittaart

Dit zijn de drie stappen die je naar een lekkere taart brengen:

- ✓ Taartbodem maken
- ✓ Vulling om op de bodem te leggen: kan je bereiden terwijl de bodem in de oven staat
- ✓ Afwerken van de taart met pudding, fruit en afdekstroop

1) Taartbodem

Ingrediënten voor 2 taartbodems

250 gram zelfrijzende bloem

4 eieren

100 gram boter

100 gram kristalsuiker

Extra: bakvorm met diameter van 28 centimeter.

Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Bereiding

Roer de suiker door de boter en meng goed.

Voeg 1 voor 1 de eieren toe.

Roer tenslotte de zelfrijzende bloem door het mengsel

Verdeel het deeg over de taartbodems.

Zet gedurende 25 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Afwerking

Laat de bodem afkoelen op een taartrooster.

2) Vulling

De vulling bestaat uit een gewone vanillepudding. Die kan je maken terwijl de taartbodems in de oven staan.

Je meet hiervoor 700 ml melk af. Doe de melk in een kom, maar hou een kopje over. Aan de melk voeg je 70 gram suiker toe.

Aan het overgebleven kopje melk voeg je een pakje vanillepoeder toe (Imperial). Los het vanillepoeder goed op in de melk.

Breng de melk aan de kook. Op het moment dat de melk kookt voeg je het mengsel met het vanillepoeder toe. Goed roeren met een klopper. Laat enkele seconden doorkoken.



Haal de kom van het vuur en leg een plasticfolie over de kom. Op die manier voorkom je dat er een vel op de pudding komt.

3) Afwerken van de taart met pudding, fruit en afdekstroop

Als de taartbodems en de pudding afgekoeld zijn, kunnen we de taart afwerken.

Strijk eerst een royale hoeveelheid pudding over de taartbodem.

Daarna beleg je de puddingbodem met seizoensfruit, bijvoorbeeld aardbeien.

Om het rood fruit extra glans te geven kan je er nog een soort van afdekgelei overgieten.

Ik maak die eenvoudig door bijvoorbeeld diepvriesbrambozen of diepvriesaardbeien te laten ontdooien en door een zeef te wrijven. Het sap bind ik dan met een beetje maïzena en dit mengsel giet ik over de taart.

Informatie allergenen.

Dit gerecht bevat: melk, tarwe, eieren