



BLAUWE BESENTAART

BENODIGDHEDEN TAART

- * Springvorm 20 cm doorsnede
- * 250 gr. bloem
- * 150 gr. boter
- * 125 gr. basterdsuiker
- * 1 ei
- * 1 theelepel geraspte citroenschil
- * snufje zout

BENODIGDHEDEN VULLING

- * 500 gr. blauwe bessen
- * 50 gr. suiker
- * 1 eetlepel citroepsap

BEREIDING

Kneed van de bloem, de boter, de basterdsuiker, de helft van het geklopte ei, de citroenrasp en het zout een soepele deegbal. Beboter een springvorm. Druk 2/3 van het deeg gelijkmatig op de bodem en langs de zijwanden van de vorm uit.

Leg de blauwe bessen voor de helft gelijkmatig in het deegbakje. Bestrooi ze met de helft van de suiker en het citroensap. Leg daarna nog een laagje blauwe bessen eroverheen en bestrooi ze met de resterende suiker. Rol het achtergehouden deeg uit op de met bloem bestoven aanrecht.



Snijd er smalle reepjes van en leg de helft daarvan evenwijdig over de taart. Leg de andere reepjes er zo overheen dat het een netwerk wordt. Bestrijk het deeg met de rest van het losgeklopte ei. Zet de taart in de voorverwarmde oven van + 200° C. en bak hem in + 50 minuten gaar.

