

# FRANGIPANNETAART

Benodigdheden : voor **6** personen

Voor de bodem:	220	gr	Bloem
	75	gr	Suiker
	1	el	Vanillesuiker
	1	snuifje	Zout
	1	st	Ei
	140	gr	Boter (ijskoud)
Vulling:	180	gr	Boter
	180	gr	Suiker
	4	st	Eieren
	200	gr	Amandelpoeder
	1	kl	Amandelessence
	6	el	Abrikozenconfituur
	80	gr	Amandelschilfers

Bereidingstijd: 1 uur en 15 minuten

## Werkwijze :

Voor het deeg: Meng 220 gram bloem, 75 gram suiker, 1 el vanillesuiker, 1 snuifjes zout.

Maak een kuiltje in het midden en breek er 1 ei in.

Verdeel 140 gram koude boter in blokjes en kneed tot een soepele massa.

Wikkel in huishoudfolie en leg 30 minuten in de koelkast.

Of koop een rol taartdeeg.

Verwarm de oven voor op 180 gr C.

Rol het deeg uit tot een ronde vorm of open het pakje.

Leg het in een taartvorm van 24 cm doormeter, beleg met een vel bakpapier en bakbonen en schuif 15 mminuten in de warme oven.

Haal het dan uit de oven, leg op een rooster. Verwijder papier en bonen.

Voor de vulling: klop 180 gram boter, 180 gram suiker schuimig en voeg er dan een voor een 4 eieren bij.

Roer er dan 400 gram amandelpoeder door en breng op smaak met 1 kl amandelessence.

Verwarm 6 el abrikozenconfituur en verdeel over de taartbodem.

Schep hierop de amandelvulling.

Schuif terug in de oven voor ong 30 minuten.

Haal de taart even uit de oven en bestrooi met 80 gram amandelschilfers.

Schuif nog 10 minuten in de warme oven.

Haal de taart uit de oven en laat afkoelen. Smakelijk

=====