

PERZIKKEN RICOTTATAART

Benodigdheden : voor **4 – 6** personen

100	gr	Roomboter
200	gr	Bloem
170	gr	Kristalsuiker
1	zakje	Vanillesuiker
1	el	Bakpoeder
0,5	kl	Zout
250	gr	Ricotta
3	st	Eieren
3	st	Perzikken (of 1 doos halve perzikken)
		Poedersuiker voor de afwerking
		Springvorm 24 cm

Bereidingstijd: 35 minuten + 20 minuten bewerken

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 170 gr C

Vet een springvorm van 24 cm doormeter in en bestuif met wat bloem.

Meng in een ruime kom 200 gr gezeefde bloem, 170 gr krsitalsuiker, 1 zakje vanillesuiker, 1 el bakpoeder en 0,5 kl zout.

Smelt 100 gr echte boter op een zacht vuurtje. Enkel smelten.

Mix in een ander kom de gesmolten boter met 3 eieren en 250 gr ricotta tot een romig mengsel.

Meng dan het ricottamengsel onder het bloemmengsel.

Snijd drie perzikken in blokjes. Of, geen perzikken in de winkel? Laat dan een doos halve perzikken op sap goed uitlekken en snijd dan 6 halve perzikken, of meer, in stukken.

Verdeel 2/3 van het beslag in de springvorm en leg hier 2/3 van de perzikstukken op.

Schep hierover de rest van het beslag en de rest van de perzikken.

Bak de taart 35 minuten in de voorverarmde oven.

Laat ze 10 minuten afkoelen voor je ze uit de vorm haalt.

Bestrooi de taart net voor het opdienen met wat poedersuiker.

En ja, er mag wat roomijs en/of slagroom bij als je dat wil.

Weetje: Steenfruit is in september volop voorradig, maar het smaakt het hele jaar door.

=====