

PECANTAART

DEC 2023

Benodigdheden : voor **4** personen

1	rol	Zanddeeg – of taartdeeg
1	snuf	Zout
150	gr	Bruine suiker
1,5	dl	Ahornsiroop
2	kl	Vanille-extract of 2 zakjes vanillesuiker
3	st	Eieren
60	gr	Gesmolten boter
280	gr	Pecannoten (eventueel walnoten)

Bereidingstijd: 95 minuten

Werkwijze :

Zet eerst alles klaar!

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Bekleed een taartvorm van ong 24 cm doormeter met een rol zanddeeg (of taartdeeg).

Leg daarop een vel bakpapier en vul op met bakparels (of droge erwten, rijst of zo)

Zet 15 minuten in de oven (blind bakken)

Haal uit de oven en verwijder de vulling en papier.

Zet dan de vorm nog eens 10 minuten in de oven.

Meng ondertussen een snuf zout onder 150 gram bruine suiker.

Voeg 1,5 dl ahornsiroop en 2 kl vanilleextract of 2 zakjes vanillesuiker toe, breek er twee volledige eieren bij en spatel tot een glad beslag.

Voeg tot slot nog 60 gram gesmolten boter toe en meng alles goed dooreen.

Verdeel nu 280 gram pecannoten (eventueel walnoten) in de voorgebakken taart.

Giet er dan de vulling over.

Bak de taart 35 minuten in de oven.

Dek de taart eventueel af met een vel aluminimfolie als de noten te donker worden.

Haal de taart uit de oven en laat afkoelen in de vorm.

Je kan hier eventueel nog een bolletje vanille-, kaneelijs of een toefje slagroom bij geven.

Smakelijk eten.

=====