



Franchipantaart

Ingrediënten taartbodem

1 vel bladerdeeg	1.0 stuk
een beetje bloem	0.0
een beetje boter	0.0

Ingrediënten taartvulling

boter op kamertemperatuur	200.0 gram
suiker	125.0 gram
eieren	2.0 stuk
amandelpoeder	130.0 gram
Patisseriebloem	180.0 gram
melk	125.0 ml
amandelextract	1.0 dopje
bloedsuiker	125.0 gram

Ingrediënten taart bakken

abrikozenconfituur	0.0
ei wit	1.0 stuk
bloedsuiker	125.0 gr
citroen	0.5 stuk

Taart

Oven voorverwarmen	190.0 °C
Taartvorm instrijken met boter	0.0
Taartvorm bebloemen	0.0
Bladerdeeg opleggen randen met deegrol wegdoen	0.0
Bakpapier van bladerdeeg op vorm leggen	0.0
Vullen met bakrijst	0.0
bakken	15.0 min.

Taartvulling

robot met K stuk boter en kristalsuiker indoen en mengen	0.0
eieren bijvoegen en mengen	0.0
amandelpoeder bijvoegen en grondig mengen	0.0
bloedsuiker bijvoegen en mengen	0.0
bloem bijvoegen en mengen	0.0
Melk bijvoegen en mengen	0.0
1 dopje amandelextract bijvoegen en mengen	0.0
vulling aan de kant zetten	0.0

Taart Bakken

Verwijder bakrijst uit de vorm hou de oven warm op 160°C	0.0
--	-----

<u>Smeer royaal abrikozen confituur op de bodem v/d taart</u>	0.0
<u>Taartvulling op de confituur verdelen en platstrijken</u>	0.0
<u>Taart bakken 30 min op 160°C</u>	0.0
<u>naaien door met stokje in de deeg te prikken of er geen deeg mee</u>	0.0
<u>Laten afkoelen daarna uit de vorm halen</u>	0.0
<u>extra eiwit licht opkloppen en mengen met bloedsuiker</u>	0.0
<u>enkele druppels citroensap bijvoegen goed roeren</u>	0.0
<u>glazuur op afgekoelde taart strijken</u>	0.0
<u>eventueel afwerken met een rode kers op de taart</u>	0.0

nieuw