



Rode bessentaart

Door Rien Vlam

Recept voor een bessentaart als je teveel rode bessen hebt. Soms gebruikt met het woord aalbessen.

Het is om je vingers erbij op te likken.

Ingrediënten deeg

200 gram bloem, 1 theelepel bakpoeder, 125 gram boter (geen margarine) op kamertemperatuur, 100 gram ruwe rietsuiker, 2 eierdooiers, 1.5 geraspte citroen.

Ingrediënten rode bessen vulling

eiwit van 2 eieren, 100 gram ruwe rietsuiker, 2 theelepels maïzena en 250 gram rode bessen.



Bereidingswijze voor het deeg

In kom bloem bakpoeder mengen, boter suiker en eierdooiers en citroensap toevoegen tot een geheel vormt. Op koele plek 30 min laten rusten. Oven (hete lucht) 175 graden voorverwarmen. Deeg uitrollen en in springvorm doen, 25 minuten gaar bakken.

Bereidingswijze voor de rode bessen vulling

In kom eiwitten stijfkloppen, geleidelijk de suiker toevoegen en maïzena 5 min kloppen, rode bessen toevoegen, doorroeren met spatel en in bakvorm over het deeg verspreiden dan 10 min de oven in op 175 graden. Evt. garneren met rode bessen en bestrooien met poedersuiker.

Smullen maar!

Rien Vlam