

AMANDEL-KERSENTAART



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 2 uur - **Koken :** 45 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6/8 PERSONEN

- 1 portie zoet korstdeeg - 1 klontje boter om in te vetten - ± 700 gram ontpitte kersen (vers of ontdooid) - 5 eetlepels suiker - 1 zakje taartgelei - 80 ml warm water - AMANDELPASTA: - 165 gram suiker - 165 gram amandelpoeder - 165 gram zachte boter - 3 eieren

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.

2. Leg het zoete korstdeeg op een met bloem bestrooid werkblad en rol het dun uit met de deegroller. Leg het deeg in een ingevette taartvorm. Bak de bodem blind door er een vel bakpapier en een steunvulling in te leggen en de bodem 15 minuten in de oven te zetten. Bereid ondertussen de amandelpasta.

3. Neem de taartbodem uit de oven, verwijder het bakpapier en de steunvulling en bedek de bodem met de amandelpasta. Zet de taart opnieuw circa 20 minuten in de oven.

4. Verdeel de kersen over de taart, bestrooi ze met een eetlepel suiker en bak de taart nog eens 5 minuten in de oven.

5. Meng in een kom het zakje taartgelei met de resterende (4 eetlepels) suiker en het water. Giet de gelei gelijkmatig over de taart en zet de taart 2 uur in de koelkast.

AMANDELPASTA

1. Doe suiker, amandelpoeder en boter in de rvs-kom. Stel vervolgens het EXPERTprogramma in op 1 minuut/snelheid 10 (zonder verwarmen). Voeg dan de eieren toe en stel het EXPERT-programma in op 3

minuten/snelheid 13 (zonder verwarmen). Schep het mengsel zo nodig een keer om.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016