

# Fruittaart



## NODIG

- ▶ 125 g boter of margarine op kamertemperatuur
- ▶ 125 g poedersuiker
- ▶ 1 eiwit
- ▶ 180 g bloem
- ▶ ½ theelepel gedroogde gist
- ▶ 200 ml slagroom
- ▶ 10 g vanillesuiker (of 1 zakje)
- ▶ 3 eetlepels griessuiker
- ▶ 500 g gemengde bosvruchten (bessen, aardbeien, frambozen...)

## KEUKENGEREI

- ▶ kom
- ▶ klopper of spatel
- ▶ plasticfolie
- ▶ bakpapier
- ▶ bakplaat
- ▶ klopper of elektrische mixer



## ZO MAAK JE HET

- 1 Snijd de boter of margarine in stukjes, doe ze bij de poedersuiker en roer glad. Doe er het eiwit, de bloem en de gist bij en meng alles tot een gladde massa.
- 2 Maak een bol van het deeg, verpak die in plasticfolie en laat minstens 1 uur rusten in de koelkast.
- 3 Verwarm de oven voor op 170 °C.
- 4 Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 5 Duw het deeg met je vingers uit tot een cirkel met een diameter van ongeveer 20 centimeter.
- 6 Leg het deeg op de bakplaat en bak 15 minuten in het midden van de oven.
- 7 Haal de deegbodem uit de oven en laat afkoelen op een rooster.
- 8 Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker en de griessuiker.
- 9 Doe de slagroom op de taartbodem en leg er dan de bosvruchten op.

*Toch al even proeven...*