



Thermomix EK-Taart

Ingrediënten

- 150 gr room (40 procent)
- 100 gr mascarpone
- 20 gr honing
- handvol blauwe bessen
- ¼ verse ananas
- 8 tal aardbeien
- 120 gr amandelen
- 30 gr suiker of alternatieve suiker
- 50 gr boter
- 1 eiwitten
- snuifje zout
- 2-3 lepels perzik confituur

www.alleskunner.be



Instructies

- We maken eerst de heerlijke crème voor op de bodem, voeg hiervoor de vlinder toe samen met 150 gr room, stel zonder maatbekertje toe te voegen de thermomix op **snelheid 3**, blijf kijken door het gaatje tot je opgeklopte room hebt (geen boter hé)
- Voeg 100 gr mascarpone, 20 gr honing (laat de vlinder erin) **5 sec/snelheid 3**
- Haal uit en zet koud
- Zonder mengbeker te reinigen maar zonder vlinder voeg 120 gr amandelen, 30 gr suiker of alternatieve suiker, 50 gr boter in blokjes, 1 eiwitten, snuifje zout **8 sec/snelheid 5**
- Schraap naar beneden **7 sec/snelheid 5**
- Leg het mengsel in het midden op een bakpapier en leg daarop een ander bakpapier op en rol de deeg uit in rechthoekige vorm, haal het bakpapier er af en maak met een mes de vorm in een rechthoekige vorm bij (de randje iets hoger is straks gemakkelijk voor je vulling
- Bak de bodem gedurende 10-15 min, haal uit laat afkoelen
- Smeer de crème over de bodem, 1/3 van de bodem met crème leg je de blauwe bessen, de 2/3 doe je de ananas, laatste stuk aardbeien
- Voeg bij de confituur 2 eetlepels water, meng en werk de taart af met een borstel met dit mengsel