Bakewell-taart met amarenekersen en frangipane

1 taart

Ingrediënten

BODEM

- **180 g** zelfrijzend bakmeel
- **55 g** kristalsuiker
- Snufje zout
- **120 g** roomboter

VULLING

- **100 g** amarenekersen
- **200 g** amandelspijs
- **2** eieren
- **100 g** roomboter op kamertemperatuur

GLAZUUR EN AFWERKING

- **25 g** licht geroosterd amandelschaafsel
- **75 g** poedersuiker
- **½ el** water, eventueel iets meer

Werkwijze

BODEM

1. Meng het bakmeel, de boter, de suiker en het zout met de hand tot een stevig deeg.
2. Vet de taartvorm in, rol het deeg uit en bekleed de vorm ermee. Leg bakpapier op het deeg en verzwaar het met bakerwten.
3. Bak de bodem in ongeveer 20 minuten goudbruin en gaar op 180 °C. Verwijder het bakpapier en de bakerwten.

VULLING

4. Meng de zachte boter met de amandelspijs en de losgeklopte eieren. Strijk de frangipane over de taartbodem.
5. Halveer de amarenekersen en verdeel ze over de frangipane. Strooi het amandelschaafsel erover.
6. Bak de taart opnieuw ongeveer 10 minuten tot hij goudbruin is. Haal de taart uit de oven.

GLAZUUR EN AFWERKING

7. Meng de poedersuiker met het water tot een dik glazuur dat van de lepel loopt. Voeg zo nodig een druppel extra water toe.
8. Trek strepen glazuur over de taart en laat afkoelen.