




Frambozen taart met frangipane en merengue

Ingrediënten

<p>Deeg 125 g boter (kamer temperatuur) 125 g witte basterdsuiker 3 g zout 1 theelpl citroenrasp ½ ei 15 g water (eetlepel) 250 g bloem 5 g bakpoeder</p> <p>Frambozenjam 200 g frambozen 100 g geleisuiker 5 druppels citroensap</p>	<p>Frangipanevulling 50 g boter (kamertemperatuur) 200 g amandelspijs 1 ei 100 g crème fraîche 20 g bloem 4 bakjes frambozen</p> <p>Schuimrand 50 g eiwit 75 g fijne kristalsuiker snufje zout</p>	
--	---	---

Bereidingen

DEEG

Meng de boter met het zout, citroenrasp en ei met de mixer.
 Voeg daarna de bloem met het bakpoeder toe (zeef dit er doorheen).
 Maak van het deeg een dunne plak en verpak het in plastic en leg 10 minuten in de vriezer om op te stijven.

FRANGIPANE

Maak de amandelspijs iets soepeler door wat eiwit toe te voegen en door te kneden.
 Meng er nu de zachte boter doorheen en daarna de crème fraîche.

Rol het deeg uit tot een cirkel iets groter dan de vorm
 (gebruik een deegroller en plastic om het deeg tussen twee lagen plastic uit te rollen).

Leg het deeg in de (met boter) ingevette bakvorm en druk het goed tegen de randen aan.

Als het deeg overhangt snij je de randen af langs de bakvorm.

Verdeel de vulling (frangipane) over de bodem van de taart.

Bak de taart op 190 graden gedurende 20 minuten.

JAM

Verwarm in een pan de frambozen met de geleisuiker en het citroensap, laat 2 minuten doorkoken en daarna afkoelen.

Haal de taart uit de oven laat 5 minuten afkoelen en los deze uit het bakblik.

MERENGUE

Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en voeg beetje voor beetje de suiker toe.

Mix totdat je geen suikerkristallen meer proeft.

Doe de merengue in een spuitzak en spuit een rand op de taart (aan de buitenrand).

Verdeel een laag jam bovenop het deeg in het midden van de merengue.

Leg hierop de verse frambozen van buiten naar binnen werken, totdat de hele bovenkant gevuld is. Brand met een gasbrander de buitenkant voorzichtig af tot goudbruin.