

Rabarber-amandeltaart

Wat is het toch heerlijk als het nieuwe tuinseizoen weer begint. De fruitbomen zitten weer vol bloesem en binnen een recordtijd van een paar dagen schoot de rabarber de grond uit als was het een raket! De eerste stelen waren snel geoogst, toen kwam de vraag; wat maak ik ermee? Het werd een rabarber-amandeltaart waarvan de inspiratie uit mijn lievelingsboek "slikkepott" van Lise Finckenhagen komt. Het is een Noors boek dat ik ooit eens op vakantie heb meegenomen en echt elk recept is geweldig. Heerlijk zulke boeken! Dit recept maakt een rabarber-amandeltaart met de afmetingen van 20 x 30 cm. welke goed is voor in ieder geval 12-15 stukken.



Ingrediënten:

Deeg:

- 250 gram tarwebloem
- 125 gram ongezouten, koude roomboter in blokjes
- 90 gram fijne kristalsuiker

- 50 gram losgeklopt ei

Amandelbeslag:

- 100 gram ongezoeten, zachte roomboter op kamertemperatuur
- 75 gram kristalsuiker
- 25 gram bourbon vanillesuiker (met echte vanille) of zelfgemaakte vanillesuiker
- 100 gram ei (=ca. 2 eieren maat M)
- 100 gram amandelmeel

Vulling:

- 265 gram stelen rode rabarber
- 70 gram kristalsuiker
- grove kristalsuiker voor het bestrooien
- garneeramandelen

Werkwijze:

- Doe de bloem in een kom en wrijf hier de blokjes roomboter door tot je een zanderig mengsel over houdt.
- Voeg de suiker toe en meng dit door het zanderige mengsel.
- Voeg tot slot het ei toe en meng kort tot een samenhangende bal deeg.
- Verpak in huishoudfolie en laat een half uur in de koelkast liggen.
- Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Klop de zachte roomboter met de suiker en bourbon vanillesuiker met een mixer met garden in een kom tot deze luchtig is.
- Voeg in 2 delen het ei toe, voeg de volgende pas toe als de eerste volledig is opgenomen.
- Meng het amandelmeel erdoorheen.
- Rol het deeg uit de koelkast uit tot 25 x 35 cm en bekleed hier het met bakspray ingevette bakframe van 20 x 30 cm. mee.
- Prik met een prikroller of vork wat gaten in de bodem.
- Verdeel het amandelbeslag over de bodem.
- Leg hier de stelen rabarber in de breedte op, zorg dat ze de volledige breedte opvullen.
- Bestrooi de rabarber met de kristalsuiker.
- Strooi hier een flinke hand garneeramandelen overheen en tot slot nog wat grove kristalsuiker.
- Bak in het midden van de oven gedurende 40 minuten op 180 graden Celsius.
- Laat in de vorm iets afkoelen.
- Verwijder de bakring en haal de plaattaart met een grote taartschep van de bakplaat.
- Serveer de rabarber-amandeltaart iets warm en eventueel met iets mascarpone of lobbijg

opgeslagen slagroom.

Bron: aangepast recept uit 'Slikkepott' door Lise Finckenhagen.