

Pruimentartaart

Naast iemand die van bakken houdt ben ik ook een ontzettende fruitliefhebster. In deze tijd van het jaar kan ik mijn hart ophalen; kruisbessen, pruimen, aardbeien, blauwe bessen, frambozen, aalbessen...het is bij mij allemaal niet veilig. Het lekkerst en leukst is het natuurlijk als al dat lekkers ook nog uit eigen tuin komt. Een half jaar geleden zijn we verhuisd en in onze oude tuin konden we aardig oogsten. Wat is het een genot om door je eigen tuin te lopen en her en der je eigen heerlijke fruit te kunnen plukken! Op dit moment zijn we nog druk bezig om de nieuwe tuin op orde te brengen. Dit jaar zal het helaas (naast vier appels, een grote bak vol kruisbessen en wat aalbessen) niet lukken om met fruit en groente uit eigen tuin aan de slag te gaan, maar hopelijk lukt dit volgend jaar wel! Gelukkig liggen de winkels in de zomer vol met fruit en kan ik toch genieten van al dat lekkers. Vandaag kwam mijn vader me een zak vol pruimen brengen, heerlijk om uit de hand te eten, maar ook lekker om deze pruimentartaart van te maken. Het is een heerlijk romige taart met een krokant laagje bovenop, de pruimen geven een fruitig accent. Het is een eenvoudig recept met een uitstekende uitkomst. Het recept komt van de volgende website:

<http://www.eediete.nl/keuken/?p=85> en komt van oorsprong uit het boek "Twaalf" van Tessa Kiros.



Ingrediënten:

- 12 (ca. 900 gram) rijpe pruimen
- 150 gram ongezouten gesmolten boter
- 3 eieren
- 150 gram kristalsuiker
- 1 tl. vanille essence
- 250 gram bloem
- 1,5 theelepel bakpoeder

- 120 ml. melk
- extra suiker voor het bestrooien

Springvorm van 20/22 cm. doorsnede

Werkwijze:

- Vet de bakvorm in met boter of bakspray.
- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Zeef de bloem en bakpoeder en roer door elkaar met een garde.
- Laat de boter op een laag vuur smelten.
- Was de pruimen, halveer ze en verwijder de pit. (dit laatste kan heel makkelijk met de pruimenontpitter van Westmark). De schil kan blijven zitten.
- Klop met de mixer de eieren samen met de suiker en vanille essence tot een schuimig geheel.
- Roer (niet meer kloppen) in delen het bloem- met bakpoedermengsel door het eiermengsel, roer tot alle bloem is opgenomen.
- Roer nu de gesmolten boter en de melk erdoor.
- Giet een dun laagje deeg in de vorm.
- Leg driekwart van de pruimen erop.
- Giet de rest van het deeg in de vorm.
- Leg bovenop de overgebleven pruimen en druk ze lichtjes aan. Niet te diep, het deeg rijst nog in de oven en dan zullen de pruimen niet meer zichtbaar zijn.
- Strooi een dun laagje suiker op de taart en zet deze vervolgens direct in de voorverwarmde oven.
- Bak ongeveer een uur op 180 graden.

Deze taart is ook te maken met peren of appels, het proberen waard in de herfst!