

Tartes aux Pruneaux

Frans pruimentartaartje

Ingrediënten

- 6 plakjes diepvries bladerdeeg
- 2 eetlepels amandelschaafsel
- 2 eetlepel suiker
- 5 verse pruimen
- 1 eetlepen abrikozenjam
- Boter (op kamertemperatuur)

Haal de
Franse zomer
in huis!





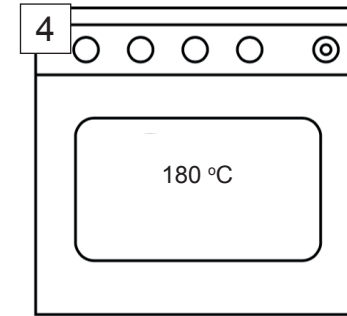
1 Was de pruimen. Snijd de pruimen eerst in tweeën, verwijder de pit en snij dan in partjes.



2 Leg het bladerdeeg uit elkaar en laat het ontdooien.



3 Rooster in een droge koekenpan (dus zonder boter of olie) op klein vuur het amandelschaafsel goudbruin.



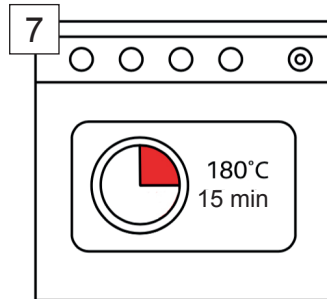
4 Verwarm de oven op 180 graden met boven en onder warmte.



5 Vet de taartvorm in met boter.



6 Leg de plakjes bladerdeeg in de taartvorm en prik met een vork gaatjes in de bodem.



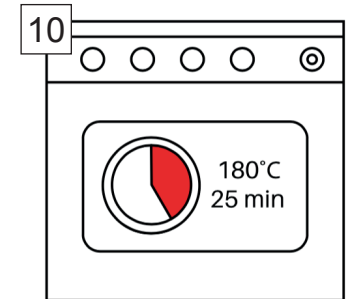
7 Zet de bakvorm in de oven en bak het deeg alvast 15 minuten goed gaar.



8 Haal de vorm uit de oven en strooi 2 eetlepels suiker over de bodem.



9 Verdeel de stukjes pruim in een cirkel op de bodem.



10 Bak in het midden van de oven in 25 minuten goudbruin en gaar.



11 Haal de taart uit de oven en bestrijk de bovenkant met abrikozenjam. Hiervan gaan de pruimen mooi glanzen.



12 Strooi het amandelschaafsel erover en laat de taart afkoelen.



Bon Apetit!