

Recept: Driekoningentaart

Ingrediënten

100 gr amandelmeel
100 gr suiker
2 eieren
100 gr boter
1 tl citroenrasp
1 rol koelvers bladerdeeg of 6 plakjes diepvries
1 eidooier, losgeklopt met een scheutje room/melk

1 losse amandel, boon of driekoningen beeldje



Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 200C
- Bekleed een bakplaat met eens stuk bakpapier
- Meng in een keukenmachine het amandelmeel met de suiker, de 2 eieren, boter en citroenrasp tot een romige crème (frangipane).
- Snijd uit de plak bladerdeeg een cirkel van ca 20cm en een cirkel van ca 22-24 cm. (indien je een rol vers deeg gebruikt, rol het deeg dan met de deegroller even een klein beetje groter zodat er precies 20 en 22 cm vormen uitgestoken kunnen worden)
- Leg de kleine cirkel bladerdeeg op het bakpapier en prik deze met een vork goed in.
- Verdeel de frangipane over de deegcirkel en laat hierbij ongeveer een rand van 1-2 cm vrij.
- Druk de amandel of de boon op een willekeurige plek in de frangipane.
- Bestrijk de rand van het deeg met een dun laagje losgelopte eidooier
- Leg de grote deegcirkel er bovenop en maak in het midden een klein gaatje om evt stoom te kunnen laten ontsnappen. Hierdoor zal je taart mooier bakken en is de kans kleiner dat beide deegcirkels van elkaar los zullen laten.
- Maak met een scherp mes een mooi patroon in de bovenste deeglaag. Kerf het voorzichtig in, snij het deeg niet volledig door tot aan de vulling.
- Bak de driekoningentaart in ca 30 minuten gaar, goudbruin en knapperig.
- Laat afkoelen op een taartrooster.

