



Rabarbertaart

8-10 personen
1 uur + nachtje in de koelkast

Ingrediënten

6-8 stengels rabarber
50 gram fijne kristalsuiker

Deeg

250 gram boter op kamertemperatuur
180 gram fijne kristalsuiker
1 groot ei
375 gram bloem + extra om te bestuiven

Vulling

200 gram blanke amandelen
150 gram boter
100 gram fijne kristalsuiker
50 gram bloem
4 eieren

*Meng voor het deeg de boter met de suiker in een standmixer met de garde tot een crème. Voeg het ei toe en meng even door. Meng daarna met een deeghaak de bloem en een snuf zout erdoor.

*Plaats alles op het werkblad als het een beetje samenhang krijgt en kneed alles nog even door met de hand. Pak in vershoudfolie en laat een nacht rusten in de koeling.

*Maak de volgende dag het deeg wat soepeler door het wat te kneden. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een mooie cirkel van iets minder dan een 1/2 centimeter dik. Keer het deeg tijdens het uitrollen af en toe om en bestuif als het nodig is met meer bloem.

*Vet de taartvorm in en bestuif hem met bloem. Schud de eventuele overtollige bloem eruit. Bekleed de vorm met het deeg en snijd het overhangend deeg weg.

*Maal voor de vulling de amandelen fijn in de keukenmachine. Voeg de boter en de suiker toe en maal alles tot het een soort spijs wordt. Voeg de bloem toe en daarna stuk voor stuk al draaiend de eieren.

*Verdeel deze crème over de taartbodem, bijvoorbeeld met een spuitzak. Was de rabarber. Verwijder de grofste draden. Schillen is niet nodig. Snijd de rabarber nu in gelijkmatige 'vierkante' stukjes en snijd de stukjes diagonaal doormidden. Bedek hiermee de crème op de taartbodem. Leg de rabarber om en om en baksteengewijs.

*Bestrooi met de suiker en bak de taart 50 minuten in een oven van 180 graden Celsius. Controleer tussendoor of het niet te snel gaat (zet desnoods de oven wat lager). Laat afkoelen en snijd in punten.

Smakelijk!