

KLASSIEKE DRIEKONINGENTAART MET EEN TWIST - K.ERF

Vroeger was het hoogtepunt van de Driekoningenvieringen ongetwijfeld de koningsloting. In een typische frangipanetaart werd een boon verstoppt. Wie de boon terugvond in zijn stuk taart werd voor één dag tot koning gekroond. Een klassieke driekoningentaart is eenvoudig te maken en kent een sterke frangipanesmaak. Geniet ervan!

BENODIGDHEDEN

Voor het deeg en de afwerking:

- 2 rollen bladerdeeg (kant-en-klaar)
- Eventueel wit glazuur (kant-en-klaar)
- 1 eigeel

Voor de taart:

- 150g bloedsuiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 150g amandelpoeder
- 150g boter (ongezout)
- 2 eitjes
- Amadelessence
- 1 boon



EXTRA VULLING hier kan je experimenteren met verschillende soorten confituren of zelfs choco en speculaaspasta. Onze voorkeur gaat naar rode jams.

- Verwarm de oven op 200°
- Meng de bloedsuiker, vanillesuiker, amandelpoeder en boter (in kleine stukjes) in een grote kom. Zorg dat het amandelpoeder eerst gezeefd is om grote stukken weg te werken. Meng kan je met propere handen maar ook met de mixer.
- Voeg 2 eitjes toe aan de vulling en meng goed. Voeg ook een druppeltje amadelessence toe.
- Bedek een bakplaat met bakpapier en spreid de rol deeg hierover uit.
- Smeer eerst rijkelijk een laag confituur, choco of speculaaspasta uit over het bladerdeeg. Laat wel 1 cm langs de rand.
- Smeer de frangipane uit over de eerste vulling. Vergeet de boon zeker niet!
- Bedek het geheel met de tweede rol bladerdeeg. Druk de kantjes aan. De creatievelingen kunnen hier een patroontje in aanbrengen. Vergeet het gaatje in het midden voor de warmte niet.
- Bestrijk de taart met eigeel voor een mooie glans. Als je niet graag met eigeel werkt kan je de taart bedekken met witte glazuur.
- Bak voor ongeveer 35 à 40 minuten in de oven op 200°.

- Laat afkoelen, eet smakelijk!