



# Vruchtentaart

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	30 Mins
Gaartijd	55 Mins
Stuks	8
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met nectarines en blauwe bessen

## Taartdeeg

---

300 g bloem  
75 g suiker  
½ tl zout  
175 g boter, koud, in blokjes  
1 ei

## Vulling

---

1 kg nectarines  
200 g blauwe bessen  
50 g suiker  
2 el maïszetmeel  
1 onbehandelde citroen, kleine hoeveelheid geraspte schil en sap

## Vormen

---

boter om in te vetten  
bloem voor het uitrollen  
2 el gemalen amandelen  
2 el rietsuiker





## Taartdeeg

---

De bloem met de suiker en het zout mengen, boter toevoegen en met de handen tot een kruimelige massa kneden. Ei toevoegen en snel tot een deeg mengen.

Het deeg afdekken en 30 minuten koud zetten.

## Vulling

---

De nectarines in 1 cm grote blokjes snijden. Met de overige ingrediënten in een kom mengen.

## Vormen

---

De springvorm invetten met boter.

2/3 van het beslag op een met bloem bestuifd werkvlak cirkelvormig ca. 5 mm dik uitrollen. Het uitgerolde deeg in de springvorm leggen, op de bodem vastdrukken en een 5 cm hoge rand vormen. Met een vork in de deegbodem prikken. De amandelen erover verdelen.

De vulling in de vorm doen en gelijkmatig verdelen.

Het overgebleven deeg ca. 5 mm dik uitrollen en in 1 cm brede stroken snijden. De stroken in een raster over de vulling leggen en aan de rand iets aandrukken. De rietsuiker eroverheen strooien.

## Bakken

---

De gaarruimte met PizzaPlus tot 180 °C voorverwarmen.

De taart op een rooster op het middelste niveau gedurende 55 minuten bakken.

De taart uit de vorm halen en laten afkoelen op een rooster.

## Gaarstappen

---

**Ovenruimte tot 180 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen**

**Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.**

**PizzaPlus 180 °C gedurende 55 Mins**

## Tips

---

In plaats van nectarines kunnen, afhankelijk van het seizoen, ook andere steenvruchten gebruikt worden.

## Accessoires

---

Springvorm ø 26 cm

Rooster





## Aanvullende informatie

---

Gecreëerd op

26.01.2022

