

makkelijk recept voor **een heerlijke**

kersentaart



8 personen

Vorbereidingstijd: 20 min

Bereidingstijd: 50 min

ingrediënten

taartdeeg

350 gram bloem
200 gram roomboter
(kamertemperatuur)
175 gram lichtbruine
basterdsuiker
1 theelepel
vanille extract
1 ei
3 theelepels kaneel
snuf zout

vulling

400 gram kersen
75 gram suiker
2 theelepels kaneel
1 eetlepel maizena
1 eidooier

1. Meng alle ingrediënten voor het taartdeeg in een kom en kneed het met de hand of met een machine tot een stevig deeg. Wikkel het in huishoudfolie en leg het even in de koelkast om te rusten.
2. Doe ondertussen de helft van de kersen in een steelpan, samen met de suiker, een snufje zout en de kaneel.
3. Verwarm de oven voor op 180 °C en vet de bakvorm in.
4. Breng de kersen aan de kook. Meng de maizena met 2 eetlepels water en roer dit door de kersen. Laat het geheel ongeveer 5 minuten zachtjes pruttelen.
5. Haal de pan van het vuur en schep de overige kersen er voorzichtig doorheen. Laat de vulling daarna een beetje afkoelen.
6. Druk de helft van het deeg uit over de bodem en randen van de ingevette bakvorm en schep de kersenvulling erin.
7. Gebruik de rest van het deeg om de bovenkant mooi te versieren, bijvoorbeeld met deegstroken.
8. Bestrijk het deeg met wat losgeklopt eiwit en strooi er een beetje suiker overheen.
9. Bak de taart in 50 minuten gaar en goudbruin.

Laat het smaken!

het drukkerij Maes-team 