

## **Frangipanetaart**

### **Ingrediënten (voor 4 personen):**

- 3 eieren
- 150 g amandelpoeder
- 150 g bloedsuiker
- 120 g zachte boter
- 50 g bloem
- 1 vel bladerdeeg
- 100 g abrikozenconfituur

### **Bereiding:**

- Meng de eieren met het amandelpoeder en de bloedsuiker voor het frangipanedeeq.
- Roer de zachte boter en de bloem erdoor.
- Meng stevig zodat het één geheel vormt.
- Laat het deeg minstens 3 uur rusten, want door het kloppen heb je er veel lucht ingebracht.
- Zo komt het deeg tijdens het bakken te snel omhoog en heb je kans dat het overloopt.
- Leg het bladerdeeg in de bakvorm.
- Zorg dat de vorm een goede warmtegeleider is.
- Vermijd een stenen bakvorm want daarin zal het bladerdeeg onderaan niet gebakken zijn.
- Prik in het deeg, anders zal het toch weer rijzen en overlopen.
- Smeer er de abrikozenconfituur op en bedek met het frangipanedeeq.
- Zet 35 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.