**Abrikozentaart**

 **Met amandelen**

De ingrediënten voor 16 stukken:

125 g +een beetje boter

250 g+een beetje bloem

30 g poedersuiker

Zout

1ei

3-4paneermeel

750-1000 g rijpe abrikozen

(of 1250 ml uit blik)

200 g abrikozenjam

100 g blanke amandelen

Evt. grofkorrelige suiker

Handmixer

1 vet een springvorm (26 cm)in.Meng 250 g bloem,de poedersuiker

![C:\Documents and Settings\klaswerk\Local Settings\Temporary Internet Files\Content.IE5\YUOCK8PP\MP900422845[1].jpg]()En een snufje zout.voeg het ei ,125 g boter in stukjes en ca.1 el koud water toe. Kneed het deeg eerst met de deeghaken van de mixer en daarna kort met de handen.

2 Rol het deeg op een beetje bloem uit tot een ronde vorm(ca. 30 cm). Leg het deeg in de taartvorm en druk de deegrand goed in de ribbels. Prik meermaals met een vork in de taartbodem en bestrooi hem met paneermeel. Zet de taartbodem ca. 10 minuten in de koelkast.

3 was de abrikozen,halveer ze en ontpit ze. Verdeel ze over de taartbodem bak de taart ca.12 minuten in een voorverwarmde oven(elektrisch :200 °c/hetelucht 175°c/gas:stand 3).

4 Verwarm de jam. Verdeel eerst de amandelen en dan de jam over de abrikozen. Bak de taart op dezelfde temperatuur nog eens ca.20 minuten. Bestrooi de taart met de grofkorrelige suiker. U kunt de taart zowel koud als warm serveren.

Tibo en Bryan

smakelijk