

# Frisse mandarijntaart (10 punten)

Bereiden: 25 minuten

In de oven: 30 minuten

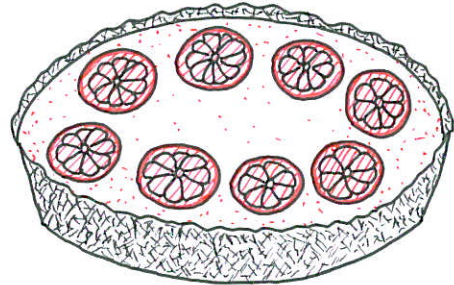
## Nodig:

Voor het deeg:

- 1 ei
- 125 g suiker
- 125 g zachte boter
- 250 g bloem
- snuffje zout

Voor de vulling:

- 150 g boter
- 125 g suiker
- 6 eieren
- 4 persmandarijnen (+1 voor garnering)



## Doen:

Oven voorverwarmen op 180 °C

Deeg: klop het ei en de suiker wit & schuimig. Doe dan de bloem met zout erbij en klop door tot het een soort korrelig zand is. kneed dan de boter erdoor tot je een bal hebt. Laat die in de koelkast een kwartiertje opstijven (mag ook langer)

TIP!

Laat intussen in een pan met dikke bodem de boter langzaam smelten. Klop met de mixer (of garde) de suiker erdoor en vervolgens de eieren tot je een mooie saus hebt.

Rasp de schil van de 4 mandarijnen en pers er 2 uit (= ± 1 dl sap).

De andere 2 mandarijnen worden niet gebruikt. Voeg rasp en sap toe dan de pan en laat het geheel op een heel zacht vuurtje langzaam dik worden. Af & toe even doorkloppen met een garde, tegen het klonteren.



TIP! handig, zo'n klein vaspje!

Vet een grote taartvorm (Ø 28 cm) in met boter en bestrooi met bloem. Verdeel het deeg over de vorm.

Giet de mandarijnensaus voorzichtig in de vorm.

Snij (desgewenst) 1 mandarijn (met schil) in flinterdunne schijfjes en leg die bovenop de taart.

Schuif de taart in de oven en bak ± 30 minuten.

**Serveren:** af laten koelen en serveren. Geen slagroom o.i.d. erbij doen, de taart is mooi in zijn eenvoud!



niet bruin laten worden!

TIP!

Je kunt het deeg ook in plakjes snijden

en die uitdrukken in de vorm



niet te dik: hoe dunner de deegbodem, hoe lekkerder

TIP!



Voeg evt. wat rode kleurstof toe aan de saus

dan wordt 'je knaloranje