

Kersenkrumeltaart

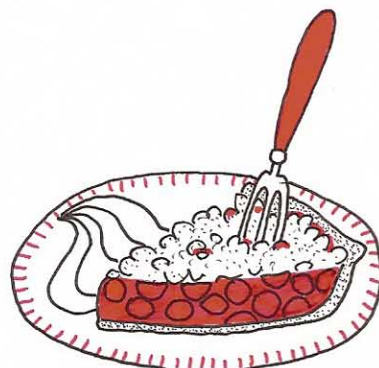
Bereiden: 25 min
 Wachtijd: 15 min
 In de oven: 30 min

Nodig:

200 g zelfrijzend bakmeel
 125 g suiker
 100 g koude boter
 2 eierdooiers
 snufje zout

Vulling:

2 potten kersen op
 siroop (à 350 g)
 2 el maïzena
 1 el paneermeel



Doen:

Oven voorverwarmen op 180°C
 Vet een springvorm (Ø 22 cm) in met boter
 en bepoeder met bloem.

Snij de koude boter in kleine blokjes. Doe
 ze met de bloem, suiker, zout en eier-
 dooiers in een kom. Klop met de mixer
 (garde) tot een egiaal kruimelig deeg.
 Hou ¼ apart. Maak van de rest een bal en
 leg die een kwartier in de koelkast.

Vulling: Giet het sap van de kersen in een
 pan. Klop er met een garde de maïzena door. Brey aan de kook en laat

1-2 min. koken (af & toe kloppen met de garde) tot een
 dikke saus. Roer de kersen erdoor en laat afkoelen

Taart: Snij de deegbal uit de koelkast in plakken en spreid
 die uit over de bodem van de springvorm. Duw
 met je vingers tot je een egale deegbodem hebt
 (niet te dik) plus opstaande rand.
 Strooi wat paneermeel over de bodem.
 Verdeel de kersenvulling erover.

Strooi het achtergehouden krumeldeeg erover.
 Bak de taart in het midden van de oven
 in 30-35 min. goudbruin.



TIP! De siroop van kersen is al zoet, dus geen extra suiker nodig



Maar wat lichtzoete slagroom erbij is wel lekker...

TIP! paneermeel (of een vertruimd beschuitje) absorbeert denatte vulling & houdt de bodem krokant

