



Frangipanetaartjes met frambozen



INGREDIËNTEN

Voor 4 à 6 taartjes:

Taartbodem:

- 250 g witte bloem
- 125 g zachte boter
- 30 g tagatosepoeder
- 1 snuifje zout
- 1 ei

Frangipane:

- 100 g zachte boter
- 120 g amandelpoeder
- 100 g appelcompote
- 50 g tagatosepoeder
- 2 eieren
- enkele druppels bittere-amandelolie
- een snuifje zout

Afwerking:

- 2 à 3 handjes frambozen (vers of uit de diepvriezer)
- amandelschilfers
- bloedsuiker (optioneel)

BEREIDING

Voor de taartbodem:

Doe de bloem, het tagatosepoeder en de zachte boter in de mengkom van je keukenrobot. Bewerk de mengeling met de platte menghaak tot er een massa met zanderige textuur ontstaat (je kunt het deeg eventueel ook mengen met de hand). Voeg het ei en het zout toe. Maak een bal van het deeg en laat rusten in de ijskast.

Voor de frangipane:

Meng de boter met het tagatosepoeder, de appelcompote, het amandelpoeder, de amandelolie en het zout. Voeg de eieren toe en meng goed door elkaar.

Voor het monteren:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bestrooi je werkblad met bloem en rol de deegbal erover, terwijl je die wat platter maakt. Maak 4 rondjes en bedek er je taartvormpjes mee (of bedek een grote taartvorm met het deeg). Prik met een vork verschillende keren in de bodem van elk taartje. Bak 7 minuten in de oven. Haal de taartjes uit de oven en werk ze af met frangipane. Leg enkele frambozen bovenop de frangipane en duw ze lichtjes in het deeg. Bak het taartje in de oven tot het goudbruin kleurt (ongeveer 15 minuten). Laat afkoelen en dien koud of lauwwarm op, versierd met een paar amandelschilfers. Bestrooi eventueel nog met wat bloedsuiker.

✓ 317 kcal
-17,5g
suiker*

½ TAARTJE

t.o.v. een
gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE
OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu