

Nectarinetaart

Dit recept is afkomstig uit het boek 'De zomer op tafel'

ISBN: 9789059566217
Uitgeverij: Fontaine Uitgeverij
Auteur: Stéphane Reynaud

29
juli

Nectarinetaart*

Voor 6 personen

VOORBEREIDING 20 MINUTEN

BEREIDING 30 MINUTEN

6 nectarines

4 eieren

250 g fijne kristalsuiker

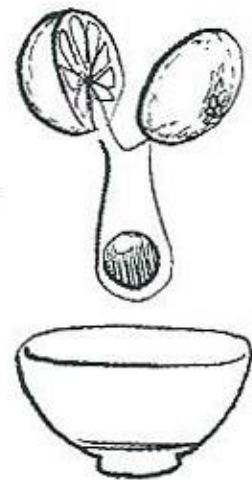
150 g boter

150 g bloem

100 g middelfijn griesmeel

½ zakje instantgist

Verhit de oven tot 180 °C. Snijd de nectarines in vieren. Pureer 2 ervan glad. Klop de eieren met de suiker luchtig. Smelt de boter, voeg het eimengsel, de nectarinepuree, bloem, griesmeel en gist toe. Schik de parten nectarine in een taartvorm, giet het beslag erover en bak de taart 30 minuten in de hete oven.



*HOE EET JE
DIT? *Koud is hij het
lekkerste.*