

Wichter recept: Hoge wichter kruimeltaart

Naam inzender

A.C.Hartlief

Ingrediënten + bereiding

Maak deze taart met hulp van de keukenmachine.

Gemakkelijk en snel.

Ook voor beginners een mooi resultaat met een hoge taart!

In de grote mengkom schuimig roeren:

250 gram zachte boter

200 gram suiker

1 zakje vanillesuiker

1 ei

zout naar smaak

Toevoegen:

400 gram zelfrijzend bakmeel

100 gram gepelde, gemalen amandelen (met het maalmes)

2/3^e van het deeg kneden tot een bal, 1/3^e kneden tot een rol, en in h.h.folie laten opstijven in de koelkast.

Intussen:

1 pond wichter wassen, drogen, ontpitten en in 2-en delen.

Bestrooien met een volle lepel custardpoeder en poedersuiker naar smaak. (zonder custardpoeder wordt de taart nogal vochtig en zonder suiker is het contrast tussen de pruimensmaak en het deeg groot: zuur/zoet).

De bal deeg in 28 cm springvorm op bodem en omhoog langs de rand verdelen.

De bodem besmeren met 3 eetlepels abrikozenjam.

Daarop 3 eetlepels custardpoeder strooien.

Daarop de wichter verdelen.

Tot slot de rol deeg raspen met de grove rasp en gelijkmatig strooien over de wichter.

45 minuten in de oven bij 170/180 graden.

Opdienen met lobbige geslagen slagroom.