

BLAUWE BESSENTAART (MUSTIKKAPIIRAKKA)

Land: Scandinavisch

Maaltijd: Taart, cake, koek

Porties: 1 taart (10-12 stukjes)

Bereidingstijd: 20 minuten + 30 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 1 TAART (10-12 STUKJES)

voor het deeg

- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 150 gram suiker
- 150 gram roomboter (op kamertemperatuur)
- 1 ei
- 1 tl kaneel
- 1 tl kardemom

voor de vulling

- 250 gram crème fraiche
- 1 tl vanille-essence
- 25 gram suiker
- 1 ei
- 500 gram blauwe bessen (mag uit de diepvries)

extra nodig

- bakvorm (ongeveer 24 cm doorsnee)
- mixer

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed de bakvorm met bakpapier of vet goed in.

Klop de boter en suiker met de mixer luchtig. Voeg het ei toe en mix nog 1 minuut. Meng het zelfrijzend bakmeel, de kaneel, kardemom en een snufje zout door het beslag, tot alles helemaal is opgenomen en je geen klontjes meer hebt. Verdeel het beslag over de bakvorm, bekleed ook de randen tot ongeveer 2 cm hoog. Prik met een vork gaatjes in de bodem. Bak de taartbodem ongeveer 10 minuten in de oven (eventueel kun je een blindbakvulling gebruiken, ik deed dit niet. De bodem komt dan een beetje omhoog zetten, maar dit komt later vanzelf weer goed).

Klop de crème fraiche met de suiker, het ei en de vanille-essence los. Klop niet te lang, dan wordt

het mengsel namelijk juist te dun.

Verdeel ongeveer de helft van de blauwe bessen over de taart. Verdeel het crème fraiche mengsel over de taart. Maak af met de resterende blauwe bessen.

Bak de taart 30 minuten in de oven tot de randen bruin zijn en de vulling mooi gestold is (een beetje 'wiebelig' is prima, dit verdwijnt vanzelf als de taart afkoelt). Laat de taart afkoelen voor je hem serveert.

De blauwe bessentaart is in de koelkast enkele dagen houdbaar.