

Recept van [Uit de keuken van Levine](#)

<http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com/2012/08/kersentaart-met-frangipane-2.html>

Mmmmmm kersen, ik kan er geen genoeg van krijgen.

Het recept voor deze taart is afkomstig van de website [Joy of Baking](#). De recepten van Stephanie kloppen altijd en en -heel handig- alle ingrediënten worden ook in grammen aangegeven.

Ik heb deze keer geen ronde maar een rechthoekige bakvorm van 36 x 12 cm met losse bodem gebruikt. Ik hield iets deeg over, de vulling, de frangipane, vond ik maar net aan genoeg. Als ik deze taart in een ronde vorm ga maken, neem ik alle ingrediënten voor de frangipane x 1,5.

Conclusie van het proefpanel: erg lekker!

Kersentaart met frangipane

Bodem:

- *200 gram patentbloem*
- *snuf zout*
- *113 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur*
- *50 gram suiker*
- *1 ei, los geklopt*

Frangipane:

- *50 gram suiker*
- *42 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur*
- *1 ei*
- *½ theelepel vanille extract*
- *45 gram amandelmeel (fijn gemalen amandelen)*
- *12 gram patentbloem*

Topping:

- *± 350 gram kersen, ontpit*

Glazuur:

- *± 4 eetlepels rode bessen gelei of aardbeienjam*

Verder:

- *bakvorm met losse bodem van 20 - 23 cm, ingevet*
- *bakpapier of aluminiumfolie*
- *bakbonen of gedroogde bonen/rijst*

Bodem:

Meng de bloem en het zout door elkaar. Mix de boter en suiker (met handmixer of platte klopper

standmixer) luchtig. Voeg het los geklopte ei geleidelijk toe. Voeg het bloemmengsel in één keer toe en meng kort erdoor. Maak van het deeg een platte schijf en verpak deze in plastic folie. Laat 30 minuten in de koelkast steviger worden.

Rol het deeg op een licht bebloemde werkplek uit, ± 2,5 groter dan de vorm. Vouw het deeg in vieren en vouw het vervolgens uit in de ingevette bakvorm. Duw het deeg tegen de rand aan zonder eraan te trekken. Snijd de rand mooi bij. Prik met een vork gaatjes in de bodem. Dek de bakvorm af en zet het deeg 20 minuten in de vriezer (of koelkast, ik prefereer de vriezer).

Verwarm intussen de oven voor op 200 °C. Haal de bakvorm uit vriezer (of koelkast) en leg een stuk bakpapier of aluminiumfolie over de deegbodem. Verdeel de bakbonen erover. Zorg dat de hele bodem bedekt is met bakbonen. Bak de bodem in het midden van de oven totdat het deeg lichtbruin en droog is, ± 20 minuten. Verwijder het bakpapier en de bakbonen en laat de deegbodem iets afkoelen. *Verlaag de oventemperatuur naar 180 °C. **Niet vergeten!***

Frangipane:

Mix de suiker en de boter met een handmixer luchtig. Voeg het ei en het vanille extract toe en mix erdoor. Voeg de gemalen amandelen en de bloem toe en mix erdoor.

Verdeel de frangipane over de, iets afgekoelde, bodem. Verdeel de kersen over de frangipane.

Bak de taart in het midden van de oven totdat de frangipane lichtbruin en gerezen is, ± 25 minuten.

Zet de taart na het bakken op een rooster om af te koelen, verwijder na ± 10 minuten de rand.

Verwarm de gelei of jam en bestrijk/glaceer hiermee de kersen.

Overnemen voor niet-commerciële websites mag, mits met bronvermelding en plaatsing van een link naar het betreffende artikel op mijn weblog. Commerciële websites dienen vooraf contact met mij op te nemen (uitdekeukenvanarden@mac.com).