

DE GEEN-PANIEK-DIE-VAN-MIT-IS- TOCH-LEKKERDER TAART

25 Min - 8 personen

Zal je net zien: alle taarten uitverkocht. Geen taart is geen optie want de kaarsjes moeten branden! Maak 'm snel zelf. Is nog lekkerder ook.

Ingrediënten

1 JAN Taartdeeg

500 g verse roomkaas

1 zakje vanillesuiker

420 g halve perziken op siroop (blik)

50 g hazelnoten

Lage taartvorm

Bereiding



↑ JE VINDT 'T IN
HET KOELVAK

STAP #1 Verwarm de oven voor op 200 °C

STAP #2 Rol het taartdeeg uit en bekleed hiermee taartvorm

STAP #3 Prik met een vork gaatjes in de bodem van het deeg

STAP #4 Bak de taartbodem blind (zonder vulling) in circa 15 minuten goudbruin en gaar en laat de bodem afkoelen

STAP #5 Meng in een ruime kom de roomkaas met vanillesuiker en 4 eetlepels perziksiroop

STAP #6 Verdeel het roomkaasmengsel over de taartbodem en zet koud weg

STAP #7 Giet de perziken af en vang de siroop op

STAP #8 Verdeel de perziken over de taartbodem

STAP #9 Tip: kook in een steelpan de siroop op laag vuur in, tot eenderde van de hoeveelheid. Bestrijk de perziken met de afgekoelde siroop voor extra glans

STAP #10 Hak de hazelnoten grof en strooi over de perziken

Jan Zo gebakken.
zóóó lekker!