



Zomervruchtentaart

Datum: 23-09-2002
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 150 g bloem
- zout
- 50 g witte basterdsuiker
- 100 g koude boter
- 1 eidooier
- (2 eetlepels ijswater)
- 2 dl slagroom
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eetlepel suiker
- 100 g roomkaas naturel of mascarpone
- 200 g aardbeien
- 200 g frambozen
- 100 g bramen
- 100 g bos of aalbessen (miemere)
- 1 takje munt

Bereidingswijze:

Maak eerst het deeg en zeef daarvoor de bloem boven een kom. Voeg een snufje zout, de suiker en de boter toe. Snijd de boter met twee messen in kleine stukjes. Wrijf de massa met de vingers fijn. Voeg de eidooier toe en kneed de massa met een koele hand tot een samenhangende bal. Meng er eventueel wat ijswater door als het deeg te droog is. Leg de deegbal even in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een vlaai of quichevorm Ø 24 cm in. Rol het deeg uit en bekleed de vorm ermee. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem. Bak de taartbodem met een steunvulling (bakknikers of peulvruchten) 20 - 25 minuten in het midden van de oven. Verwijder de laatste 5 minuten de steunvulling zodat de hele taartbodem goudbruin wordt. Laat de deegbodem afkoelen.

Klop de slagroom met de vanillesuiker en de suiker stijf. Meng de roomkaas erdoor en verdeel het mengsel over de taartbodem. Schik de schoongemaakte vruchten erop en garneer met munt.