

Ingrediënten

Tijd:	30-60 min.
Keuken:	Nederlands
Soort_gerecht:	Banket
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Amandeltaart

Een recept uit circa 1930.

Bereidingswijze

Eerst zal men 200 gram gepelde en gemalen amandelen met eiwit en suiker dooreenwerken. Daar bijvoegen: 250 gram aardappelbloem, 200 gram suiker, 50 gram keine rozijnen, een glaasje rhum, 40 gram gesmolten boter, een snuifje zout, twee eierdooiers en een eiwit. Als dit goed met een houten lepel dooreengewerkt en er een goede deeg verkregen is, er nog twee eierdooiers en twee in sneeuw geslagen eiwitten aan toevoegen, welke men met van onderen naar omhoog te roeren goed met het overige vermengd Alsdan een met versche boter bestreken en met meel bestrooiden vorm nemen, er het deeg in plaatsen en in een zachten oven bakken. Eens gebakken, laten koud worden en een uur nadien uit de vorm nemen.