

Ingrediënten voor 8 personen

200 gram amandelmeel
200 gram witte basterd suiker
4 eieren
Rasp van 1 citroen

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Spaans

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Spaanse amandeltaart

Deze Spaanse amandeltaart, ook wel Tarta de Santiago genoemd, at ik eens in een Spaans restaurantje. Ik moest er natuurlijk achter komen hoe je dit zelf maakt en het is super simpel. De Spaanse amandeltaart maak je op basis van amandelmeel en is dus ook nog eens helemaal glutenvrij.

Hulpmiddelen

Mixer, vierkante bakvorm 20 cm, ronde bakvorm 22 cm, beslagkom, spatel

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. 2. Pak een beslagkom en voeg 200 gr witte basterdsuiker, 4 eieren en rasp van 1 citroen toe. 3. Zet de mixer op hoge snelheid en mix tot je een luchtig beslag krijgt. Het mixen duurt ongeveer 5 minuten en verdubbeld ongeveer in inhoud. 4. Voeg 200 gr amandelmeel toe en spatel het amandelmeel voorzichtig door het beslag tot het volledig is opgenomen. Je vouwt de amandelmeel er als het ware doorheen, zodat je de luchtigheid behoud. 5. Vet je bakvorm in en voeg het beslag toe. 6. Bak de amandeltaart in 30 minuten af op 180 graden. 7. Haal de taart uit de oven en bestrooi met poedersuiker. Laat de taart afkoelen en smullen maar.

Serveertips

Serveertip: maak een toetje van deze Spaanse amandeltaart door te serveren met een bolletje ijs of sinaasappel slagroom.

