

### Ingrediënten voor 24 personen

Deeg : 200 gram suiker 1 zakje vanillesuiker Mespunt zout 250 gram zachte roomboter 5 eieren 100 ml melk 200 gram crème fraîche 500 gram bloem 1 zakje bakpoeder 2 grote potten kersen op sap (plm. 750 ml inhoud)  
Amandelkrumels: 100 gram bloem 100 gram gemalen amandelen 100 gram suiker 100 gram roomboter 50 gram amandelschaafsel

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Duits

**Soort\_gerecht:** Banket

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Ja

## Kersentaart met amandelkrumels een lekkere plaattaart voor veel gasten

Onze burens hadden een kleindochter gekregen en mijn buurvrouw had op haar werk beloofd dat zij - als de beby geboren zou zijn - ze zou trakteren. Omdat ze zelf niet zo heel graag zelf bakt heb ik aangeboden het voor haar te doen. Haar keuze viel op een kersen-plaattaart. Ik kon de taart thuis natuurlijk niet aansnijden en was erg benieuwd of de taart lekker was. Het was namelijk de eerste keer dat ik deze taart gebakken had. De buurvrouw meldde me al vrij snel dat iedereen verrukt was van de kersentaart. Het deeg was heerlijk zacht (vanwege de crème fraîche verwerkt in het deeg !). Jammer dat ik hem zelf niet geproefd heb, maar ik ga de taart zeker nog een keer in kleine vorm maken.

### Hulpmiddelen

Mixer beslagkom(men) bakplaat bakpapier

### Bereidingswijze

Bakplaat bekleden met bakpapier. Oven voorverwarmen op 180 graden hete-lucht. Kersen goed laten uitlekken in een vergiet. (Sap wordt niet gebruikt) Zachte boter samen met de suiker, vanillesuiker en mespunt zout schuimig kloppen. Het geheel moet licht van kleur worden. Eieren stuk voor stuk erdoor mixen. Melk en crème fraîche erdoor roeren. Bloem en bakpoeder zeven en snel erdoor mixen (niet te lang!) Deeg over de bakplaat verdelen. Kersen erover verdelen (beetje in het deeg drukken) Voor de amandelkrumels het bloem, gemalen amandelen, suiker en boter door elkaar mixen tot er krumels ontstaan. Over de taart strooien. Hierover het amandelschaafsel verdelen. Taart in het midden van de voorverwarmde oven plm. 30 tot 40 minuten bakken (is afhankelijk van je oven) tot de taart een mooie goudbruine kleur heeft gekregen.

### Serveertips

Als je een plaattaart teveel vindt en de taart je toch aanspreekt, neem dan de helft van de ingrediënten voor een springvorm van plm. 26 cm. doorsnede.



