

Ingrediënten

300 gram witte amandelen, 125 gram boter, 175 gram zelfrijzend bakmeel, 1 sinaasappel, 3 eetlepel sinaasappellikeur, 6 eiwitten, 400 gram suiker, 2 eieren, poedersuiker voor het uitrollen

Tijd: > 2 uur

Smaak: Zoet

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Amandeltaart

Om in kleine puntjes bij een pittig kopje koffie te serveren.

Hulpmiddelen

Amandelmolen of foodprocessor, springvorm van 20 cm, bakpapier, taartrooster, koekjessteker, folie

Vorbereiding

De bodem van de springvorm bekleden met een stuk bakpapier en met de springvormwand vastklemmen. De amandelen in een amandelmolen of op de fijne rasp in een foodprocessor heel fijn malen. Grove stukjes nogmaals door de molen malen. De boter zolang kloppen totdat deze romig is. Het zelfrijzend bakmeel zeven en in gedeelten door het botermengsel kloppen. De sinaasappel schoonboenen en de schil fijnraspen, de vrucht uitpersen. Het sinaasappelrasp en -sap met 1 eetlepel sinaasappellikeur door het beslag mengen. De eiwitten stijfkloppen en in gedeelten 200 gram suiker erdoor kloppen, tot een taai en glanzende schuimmasa ontstaat. Dit met 75 gram gemalen amandelen in gedeelten luchtig door boter-bloemmengsel scheppen. Het beslag in de vorm scheppen. De bovenkant gladstrijken en de taart in het midden van een matig warme oven van 160 gr.C. in 1 tot 1,5 uur gaar bakken. De bovenkant voelt dan net stevig aan. De taart op een taartrooster laten afkoelen. Dit kunt u twee dagen van tevoren doen.

Bereidingswijze

Voor de afwerklaag 2250 gram gemalen amandelen met 200 gram suiker vermengen en met een ei en 2 eetlepels likeur tot spijs roeren. Een werkvlak met poedersuiker bestrooien en hierop de helft van de amandelspijs tot een ronde lap ter grootte van de taart uitrollen. De taart uit de vorm nemen. De spijslap op de taart leggen en de randen bijsnijden. De omtrek en hoogte van de taart meten en de rest van de spijs even lang en breed uitrollen. de taart met wat losgeklopt eiwit bestrijken en de spijsreep tegen de zijkant aandrukken. De randen glad samenkneden. De restjes spijs tot een lapje uitrollen en hieruit met een koekjessteker kerststerren of kerstboompjes steken. De taart met de figuurtjes garneren en de bovenkant en zijkant met losgeklopt ei bestrijken. De taart in het midden van een hete oven van 220 gr.C. in 15 minuten afbakken, zodat de spijslaag net iets kleurt. De taart weer laten afkoelen en in folie verpakt maximaal twee dagen koel bewaren.

