

Tijd voor bessentaart



Foto's Frank Polllet

Dit heb je nodig

- een rol kruimeldeeg
- bakerwten of droge rijst
- een beetje bloem
- een beetje boter
- een beetje poedersuiker
- enkele blaadjes munt



Voor de banketbakkersroom

- 250 ml melk
- het merg van 1/2 vanillepeul
- 3 eierdooiers
- 75 gram suiker
- een eetlepel maïzena

Voor de fruitvulling

- 200 ml volle room
- een eetlepel poedersuiker
- 500 gram verse zomerbessen (blauwe bessen, frambozen, braambessen, rode bessen ...)

Aan het werk!

Verwarm de oven voor op 180° C. Ontrol het deeg en leg het samen met het bakpapier in de vorm. Of vet je taartvorm in met boter en bestrooi met bloem. Bekleed de vorm met het deeg. Prik met een vork enkele gaatjes in het deeg. Leg een vel bakpapier op het deeg en vul met bakerwten of droge rijst. Plaats tien minuten in de oven. Verwijder de bakerwten en bak nogmaals tien minuten. Laat afkoelen.

Banketbakkersroom

Breng hiervoor de melk met het vanillemerg aan de kook. Zet het vuur laag. Klop ondertussen de eierdooiers met de suiker luchtig in een grote kom. Roer er de maïzena door. Schenk de warme melk zachtjes bij het eimengsel. Blijf ondertussen

goed roeren. Schenk het mengsel terug in de kookpot. Breng op een zacht vuur al roerend aan de kook tot de pudding dik genoeg is. Doe de banketbakkersroom in een schaal. Dek die af met plasticfolie. Zo voorkom je dat er een vel over komt.

De vulling

Doe een eetlepel poedersuiker bij de room en klop hem stijf. Doe de helft van de bessen in een mengkom. Duw het fruit met een vork wat plat. Spatel er voorzichtig de opgeklopte room onder. Verdeel de banketbakkersroom over de afgekoelde taartbodem. Schep de room met het fruit erbovenop. Dresseer de rest van het fruit over de taart. Werk af met enkele blaadjes munt en poedersuiker.

En dan: **aanvallen maar!**