



Kriekentaart

Het recept voor deze fruittartaat met vanillepudding uit [Geronimo aandeekook](#) kreeg ik van Marleen Geirnaert van hoeebakkerij "[Den Bunder](#)".

Dit heb je nodig

- 1 kg bloem
- 1 ei
- 100 gram suiker
- 84 gram verse gist
- 3 en een halve dl water
- 500 gram boter
- 15 gram zout
- 1 bokaal krieken-2 soeplepels suiker-aardappelbloem
- 100 gram imperial puddingpoeder vanille
- 1 liter Match melk
- 200 gram suiker

Werkwijze:

De krieken met het sap & 2 soeplepels suiker opkoken. Binden met aardappelbloem. Laten afkoelen.

Het gistdeeg

- 1 Zet alles klaar.
- 2 Weeg de bloem, de suiker en de gist af.
- 3 Meet 3 en een halve dl water af.
- 4 Breek het ei en een kom. Doe de bloem, het water, de gist, de suiker en de boter erbij.
- 5 Kneed goed met de mixer.
- 6 Voeg het zout toe.
- 7 Kneed goed met de mixer.
- 8 Haal het deeg uit de kom.

Banketbakkersroom

Breek de puddingpoeder met 1 dl melk.
Breng de rest van de melk met de suiker aan de kook ZONDER ERIN TE ROEREN!
Voeg de kokende melk bij het mengsel.
Giet het mengsel terug in de kookpot. Breng al roerend aan de kook. Laat afkoelen.

Klop de koude crème op met de mixer met 2 molentjes.

De taart

- 1 Verwarm de warme lucht oven voor op 200 graden.
- 2 Rol het gistdeeg uit op 3 à 4 mm dikte.
- 3 Vet een gekartelde vorm in.
- 4 Leg het deeg in de vorm. Geef goed toe. Duw de lucht die onder het deeg zit eruit met een stukje deeg.
- 5 Rol met een deegrol over de randen.
- 6 Bedek de taartbodem (1 duim dik) met de pasteibakkersroom.
- 7 Doe de krieken op de pasteibakkersroom
- 8 Rol het overige deeg uit op 2 mm dikte en leg deze over de taart. Druk goed af met de deegrol.
- 9 Breek een ei in een kleine kom. Klop het ei los met 2 vorken. Smeer met een borstel de bovenzijde in met losgeklopt ei.
- 10 Strooi daarop grove kristalsuiker.
- 11 Bak de taart ongeveer 40 minuten op 200°C. tot wanneer ze gebakken is
- 12 Ontvorm. Laat ze afkoelen op een taartrooster.

Deze taart is lauwwarm ook zeer lekker!