

Appelpruimentartaart met amandelroom

Ingrediënten

- 1 rol pâte brisée
- 2 grote appels
- 12 ontpitte gewelde pruimen
- 150 gram amandelpoeder
- 3 eieren
- 70 gram suiker
- 20 centiliter crème fraîche
- 1 zakje vanillesuiker

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Leg de pâte brisée in een vorm, prik er met een vorm gaatjes in en plaats deze 15 minuten in een oven (eventueel met een noodvulling).
3. Sla de eieren los met de suiker en de vanillesuiker; voeg de amandelpoeder en de crème fraîche toe.
4. Schil de appels en snijd ze in plakjes. Giet het eiermengsel op het deeg, leg de appels en de pruimen erin.
5. Plaats dit alles 25 minuten in de oven.