

Veldvers Recept

RABARBERTAART OP GROOTMOEDERSWIJZE

Sommige dingen worden nooit veel beter: zoals gerechten gemaakt op grootmoederswijze. Je kan deze taart maken met traditioneel kruimeldeeg of zelf je eigen vetdeeg maken.

Vetdeeg

- Maak van de boter een gladde crème door hem te mixen.
- Voeg vanille en zout toe, mix deze eronder
- Voeg de suiker toe
- Voeg de eieren in hun geheel toe
- Spatel hier de gezeefde bloem en het bakpoeder voorzichtig door
- Zet deze bereiding enkele uren in de ijskast

Ingrediënten

200 gr boter
200 gr suiker
2 eieren
400 gr bloem
8 gr bakpoeder
Vanille
Zout

Rabarber
Petit Beurre koekjes

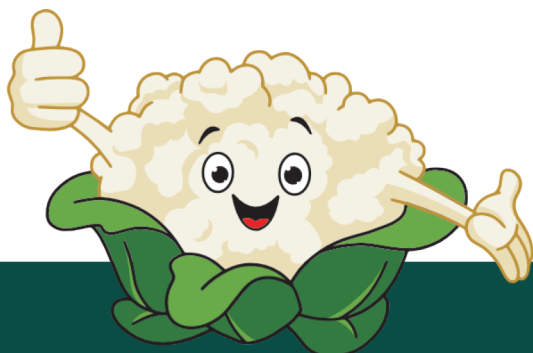
Rabarbervulling

- Was de rabarber, verwijder de uiteinden en schil met een dunschiller.
- Snij de rabarber in kleine blokjes
- Doe de rabarber met een portie suiker in een pot en meng met wat bloem. Je kan zelf kiezen hoeveel suiker je toevoegt, afhankelijk van hoe zoet je de rabarbertaart wil maken. Laat dit even staan in de koelkast.

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Rol het vetdeeg uit en bekleed hiermee de taartvorm.
- Verpulver de petit-beurre koekjes en bedek de deeg.
- Spatel de uitgelekte rabarber hierover heen (goed laten uitlekken);
- Bak de taart een 30 min af in een goed verwarmde oven.

Laat goed afkoelen vooraleer uit de bakvorm te halen.
Serveren maar!



**Hoe kan je iets met liefde koken,
wat zonder liefde is geproduceerd?**

Loesje