

ingrediënten (voor 6 tot 8 personen)

Voor het deeg

- 120 gram boter
- 180 gram bloem
- snufje zout
- 60 gram basterdsuiker
- 1 eierdooier

Voor de vulling

- 1 blik zwarte kersen
- 5 gram gelatinepoeder
- 1 1/2 dl kersensap uit het blik
- 1 eetlepel cherry brandy

Voor de garnering

- 3 dl slagroom

Bereiding.

Zeef de bloem met het zout en snijd met twee messen de boter fijn, ter grootte van broodkrumels. Voeg de suiker toe en het ei om te binden, gebruik geen vocht. Druk het deeg in de goed ingevette vlaaivorm van 25 cm doorsnee, prik hier en daar met een vork in de bodem. Bak het deeg 30 minuten in de oven op een temperatuur van 190 graden. Laat het deeg daarna minstens 10 minuten in het blik afkoelen alvorens het uit het blik te nemen. Laat de kersen uitlekken en ontpit ze met een pijpje macaroni (of een kersenontpitter).

Leg de kersen in de koud deegvorm, ca 2 1/2 cm van de rand. Vermeng de gelatinepoeder met het kersensap. Maak het mengsel warm. Blijf roeren tot de gelatine opgelost is en laat het mengsel daarna weer afkoelen tot het dik en vloeibaar is. Roer de cherry brandy erdoor en giet het mengsel over de kersen. Laat de vlaai helemaal koud worden en garneer de rand met de stijfgeslagen slagroom uit een spuitzak.