

ingrediënten (voor 4 tot 6 personen)

Voor de bovenkant

- 30 gram gesmolten boter
- 30 gram bruine basterdsuiker
- 1/2 liter blik vruchten op sap of vers fruit

Voor het beslag

- 170 gram zelfrijzend bakmeel
- 60 gram fijne griesmeel
- 110 gram boter
- 110 gram basterdsuiker
- 1pakje vanillesuiker
- 2 of 3 eieren
- 3 dessertlepels melk

Bereiding.

Smelt de boter en doe ze in de springvorm van 20 cm. Schik de goed uitgelekte blik vruchten op de boden en bestrooi met bruine suiker. Zeef de bloem en meng ze met het griesmeel. Roer de boter met de suiker tot ze licht en luchtig zijn. Voeg de vanillesuiker toe. Klok er de helft van de eieren door en schep er vervolgens de gemengde bloem en griesmeel doorheen om en om met de rest van de eieren en de melk.

Spread het beslag gelijkmatig over de vruchten. Maak het oppervlak iets hol en bak de taart gaar in een warme oven van 200 graden in ongeveer 1 uur. Controleer aan het einde van de baktijd met een breinaald, of deze droog uit het baksel komt. Leg de eerste 20 minuten papier of folie over de vorm tegen het te snel rijzen. Keer het baksel om met en verwijder de springvorm. De vruchten moeten nu bovenop komen te liggen.