Blauwe bessentaart

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Appeltaart
175 g Boter (op kamertemperatuur)
1 Ei
100 g Dr. Oetker Amandelspijs
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
250 ml Melk
400 g Blauwe bessen
Poedersuiker

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken
Deegroller
Bakpapier
Bakbonen
Zeefje
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 165°C).

2. Deeg maken

Klop een **ei** los. Roer de **boter (175 g)** zacht in een beslagkom, voeg de **appeltaartmix** en 2/3e van het losgeklopt ei toe. Bewaar de rest van het losgeklopte ei voor een volgende stap.

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg. Bekleed met het deeg de bodem en de rand van de bakvorm.

> **Plakkerig deeg?**
> Indien het deeg te plakkerig is kun je het even in de koelkast leggen.

3. Spijsvulling maken

Neem de rest van wat er over is van het losgeklopte **ei**. Meng dit goed door het **amandelspijs**. Bekleed met dit soepele spijs de bodem van de taart. Druk aan met de achterkant van een lepel.

4. Blind bakken

Neem het bakpapier. Maak een prop van het bakpapier, maak dit vervolgens weer plat en druk het losjes in de vorm. Stort de bakbonen op het bakpapier. Hiermee ga je 'blind bakken'.

Plaats de taartvorm met het bakpapier en de steunvulling 25 minuten in de oven. Haal vervolgens het bakpapier weg en bak de taartbodem nu in nog eens ca. 25 minuten gaar en goudbruin. Laat afkoelen op een rooster.

> **Blind bakken?**
> Blind bakken is voorbakken met een steunvulling. Zo bak je een kuipje dat je vervolgens opvult. Bijvoorbeeld met koelverse ingrediënten zoals in dit recept.

5. Taartbodem vullen

Doe de **melk (250 ml)** en de helft van het zakje **banketbakkersmix** in een kom. Meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand. Klop het geheel één minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel. Laat de banketbakkersroom ca. 5 minuten opstijven in de koelkast.

Vul de taartbodem met de opgesteven banketbakkersroom. Verdeel de **blauwe bessen (400 g)** over de taart met de banketbakkersroom en zeef er wat **poedersuiker** over om het mooi af te maken.