Pruimentaart met amandelspijs

Ingrediënten

60 g (gram) Witte basterdsuiker
120 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
180 g (gram) Bloem
1 Ei
250 g (gram) Dr. Oetker Amandelspijs
125 ml Melk
125 g (gram) Ei
6 Pruim

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Maak een deeg

Klop een **ei** los. Vermeng een deel van het ei met de **witte basterdsuiker (60 g)**, **roomboter (120 g)**, **bloem (180 g)** in een kom. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.

Laat het deeg minimaal een uur rusten in de koelkast.

2. Amandelspijsvulling bereiden

Vermeng het **amandelspijs (250 g)** met 2 à 3 eetlepels van het resterende **ei**. Mix de amandelspijs los.

Voeg de **melk (125 ml)** en de **eieren (3 stuks)** toe aan het amandelspijs. Mix dit tot een samenhangend mengsel.

Giet de amandelspijsvulling in een maatbeker. Zet dit in de koelkast.

3. Bak je fruittaart

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C).

Leg een vel bakpapier op de bodem van de springvorm en klem de ring erop. Vet de randen van de vorm in met bakspray.

Maak de **pruimen (6 stuks)** schoon door de pit te verwijderen. Snijd het vruchtvlees in partjes van ongeveer 1 cm breed.

Rol het deeg uit. Bekleed de bakvorm met het deeg. Bekleed de zijkant van het springvorm tot 3,5 centimeter hoogte met het deeg.

Neem de maatbeker met de amandelspijsvulling. Giet de vulling voorzichtig in de taartvorm.

Duw de pruimenpartjes in de amandelspijsvulling. Bak de taart in 45 minuten goudbruin.

Laat de taart afkoelen op een rooster.