



Vijgentaartje

Tarta de higos

Voor 4 personen

280 gram bladerdeeg, 60 gram gemalen amandelmeel, 2 eetlepels bloem, 60 gr poedersuiker, 40 gram gesmolten boter, ½ theelepel vanille extract, 2 grote vijgen in plakjes gesneden

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Rol het bladerdeeg, op een met bloem bedekt aanrecht, uit tot 3mm dikte. Doe het amandelmeel, de bloem, poedersuiker, de gesmolten boter en het vanille extract bij elkaar en smeer deze uit over de bladerdeeg bodem. Leg er de vijgen op en strooi er wat extra poedersuiker over of honing. Sla de uiteinde van het deeg om de vijgen heen en bak het taartje in 25-30 minuten mooi bruin

Bereiden

Haal het taartje uit de oven en snijd deze in 4 stukken.
Heerlijk met vanille ijs of dikke room.

NB: Ik maak vaak 4 aparte taartjes, zodat ieder gast een "eigen taartje" heeft.

NB: Je kunt in plaats van vijgen ook perziken, nectarines, abrikozen of andere vruchten gebruiken

