



Thermomix Driekoningentaart

Ingrediënten

- 2 bladerdeegrollen
- 120 gr bote
- 120 gr suiker
- 130 gr amandelpoeder
- 2 volledige eieren
- 20 gr bloem
- 20 gr Amaretto
- boontjes
- 1 eigeel
- 1- 2 eetlepel suikerwater (dit verkrijg je door 50 gr suiker + 50 gr water opt e warmen 6min/100graden, laten afkoelen)



Instructies

- Voeg de suiker en boter in de mengbeker **30 sec/snelheid 4**
- Voeg de amandelpoeder, de Amaretto toe **3 min/snelheid 4**, terwijl de thermomix dit mengt: voeg één voor één de volledige eieren toe
- Schraap het deeg naar beneden, voeg nu bloem in de mengbeker, **30 sec/ snelheid 3**
- Verwarm de oven voor op 180 graden- Haal de bladerdegen nu uit de ijskast, leg met het bakpapier in een taartvorm, smeer het mengsel op de bodem van de bladerdeeg, leg ergens een boon op het mengsel (diegene die deze straks vind in zijn of haar stukje taart mag de kroon opzetten)- Rol nu de andere bladerdeeg op de taart en snij het overtollige bladerdeeg weeg, duw de randen van beide taarten nu samen
- Klop het eigeel en borstel dit over de taart, maak vervolgens schuine insnijdingen (zie foto), maak 10 kleine prikjes in de taart zodat stoom uit het midden van de taart kan ontsnappen
- Bak in een voorverwarmde oven op 180 graden gedurende 40 min
- Smeer vervolgens de taart in met het suikerwater voor de glans