

Ingrediënten

- 400 g bio griesmeel
- 150 g bio fijne rietsuiker
- 10 g bio gist
- 2 bio eigeel
- 3 bio eiwitten
- Bio vanille essence
- 40 g bio boter
- Bio olijfolie

Bereiding

- Doe eerst de gist in een beetje lauwwarm water met een mespuntje suiker.
- Klop de eigeel stevig op met 100 g suiker.
- Klop ook het eiwit op tot sneeuw en voeg beetje bij beetje de eigeel.
- Langzaam ook de gist, de gesmolten boter, enkele druppels vanille en een klein scheutje olijfolie toevoegen.
- Nu het griesmeel lepel per lepel toevoegen om een soepel deeg te bekomen.
- Rol bolletjes ter grootte van een noot, haal even door de rest van de suiker en schik op een ovenplaat met bakpapier.
- Bak gedurende 20 minuten op 180 °C en laat afkoelen.



GRIESMEELNOOTJES



Ingrediënten

- Bio bladerdeeg
- 10 bio abrikozen
- 30 cl. bio melk
- 3 bio eidooiers
- 1 bio vanillestokje
- 30 g bio maïszetmeel
- 50 g bio fijne rietsuiker
- 1 eetlepel lavendel bloemetjes

Bereiding

- Rol het bladerdeeg uit in een taartvorm bedekt met bakpapier.
- Leg op het bladerdeeg nog een laagje bakpapier, vul op met gedroogde peulvruchten (bonen, erwten) en bak gedurende een twaalfstal minuten in een tamelijk warme oven (200 g)
- Maak ondertussen de banketbakkersroom (crème pâtissière): Kook de melk op met het overlangs doorgesneden en uitgeschraapte vanillestokje. Klop de eigeel stevig op met de suiker tot een witte massa, maïzena toevoegen en langzaam en onder voortdurend roeren de melk bijgieten
- Nog even laten indikken op vuur en dan op een plaat storten om af te koelen, afdekken met plasticfolie (om velvorming te vermijden).
- Verwijder na het bakken de peulvruchten en het bakpapier en leg in de taart een bodem banketbakkersroom, strooi hierop de lavendel en vervolgens de half doorgesneden en ontpitte abrikoosjes.
- Bak nog een twintigtal minuten af op 180 °C.

ABRIKOZENTAART MET LAVENDEL