Desserts / Italië

# Bladerdeegtaart met rabarberstelen en rode bessen · Italië

Een knapperige, huisgemaakte fruittaart met twee fruitsoorten en een zoete Italië-geïnspireerde toets.

**Tijd** 45 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 250 g kant-en-klaar bladerdeeg
- ☐ 350 g rabarberstelen zonder blad
- ☐ 250 g rode bessen
- ☐ 40 g suiker
- ☐ 20 g maïzena
- ☐ 1 ei
- ☐ 3 g fijn geraspte citroenschil

## Zo maak je het.

**01** Verwarm de oven voor op 190 °C. Leg het bladerdeeg op bakpapier en vouw rondom een smalle rand om.

**02** Snijd het fruit dun. Kook rabarber, indien gebruikt, eerst kort gaar en laat goed uitlekken.

**03** Meng fruit, suiker, maïzena en de zoete smaakmaker. Verdeel over het deeg en houd de rand vrij.

**04** Klop het ei los en bestrijk alleen de rand. Bak dertig tot vijfendertig minuten, tot het deeg ook onderaan gaar is.

**05** Laat tien minuten afkoelen voor het aansnijden. Het fruit moet zacht zijn en de vulling niet meer vloeibaar.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-it-23-13-930e15a