# Taart met abrikozen en amandelvulling

## Ingrediënten:

- 1x HERTA Kruimeldeeg
- 4 abrikozen
- 150g amandelpoeder
- 150g boter (gesmolten)
- 70g suiker
- 2 eieren
- 1 vanillestokje
- 2 el bloem
- 50g amandelschilfers
- 10g munt
- ijs naar keuze (200 gr)

## Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Maak eerst de amandelvulling: meng voorzichtig de gesmolten boter met de amandelpoeder en de suiker tot een glad beslag. Voeg de eierdooiers, bloem en zaadlijsten van het vanillestokje toe. Klop het eiwit op en meng voorzichtig onder het beslag.
- Snij de abrikozen in twee.
- Rol het HERTA Kruimeldeeg (met bakpapier) uit in een taartvorm en prik er gaatjes in.
- Giet de amandelvulling uit over het deeg. Schik er de abrikozenhelften (met het snijvlak naar boven) op en werk af met amandelschilfers. Plaats in de oven voor 30 à 35 minuten .
- Haal uit de oven en serveer met een bolletje ijs en enkele blaadjes munt.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Nagerecht**

Personen: **4**