

Driekoningentaart met frangipane

Ingrediënten:

- 2 HERTA bladerdegen
- 125g gemalen amandelen
- 125g basterdsuiker
- 125 g zachte boter
- 2 eieren
- 1 eidooier
- 1 boon

Bereiding:

- Verwarm uw oven voor op 220°C.
- Frangipane : Roer de suiker met de zachte boter in een kom. Klop 2 eieren los en voeg het amandelpoeder toe. Roer alles glad.
- Rol het deeg uit op de bakplaat en behoud het bakpapier. Garneer het midden met de frangipane en laat een boord van 2cm over. Leg de boon in het mengsel. Bedek met het 2de deeg.
- Sluit de taart door de randen van de degen over te plooien en druk de rand aan.
- Bestrijk met een borsteltje de taart met eigeel verdund met een beetje koud water. Teken met behulp van een mes lijnen als decoratie. Prik enkele gaatjes op het deeg om te voorkomen dat het opzwelt.
- Bak de taart ongeveer 25 minuten in de oven tot ze mooi goudbruin is.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Nagerecht**

Personen: **8**