MAISON PRIMAGO

Koningentaart

Ingrediënten voor de vulling

- 100 gr boter, op kamertemperatuur
- 100 gr suiker
- ½ citroen, rasp
- snuf zout
- 2 eieren
- 100 gr amandelmeel
- 1 rol bladerdeeg 270 gr
- 1 eidooier, losgeklopt
- poedersuiker, om te bestuiven

Bereiding:

Stap 1

Verwarm de oven voor op 200 ^{o}C.
Doe de boter met de suiker, de citroenrasp en het zout in een kom en klop dit in enkele minuten romig met een mixer. Voeg de eieren en het amandelmeel toe en klop het geheel nog kort door tot een egale massa.

Stap 2

Rol het bladerdeeg met bakpapier en al uit en snijd het doormidden. Bestrijk van 1 plak de randjes licht met water. Verdeel de vulling over die plak, maar laat daarbij zo'n 3 centimeter aan de zijkanten vrij. Leg 1 gedroogde boon ergens op de vulling en druk deze iets aan. Leg de andere plak bladerdeeg erop en druk de randjes goed aan. Snijd het deeg aan de zijkant om de centimeter in en prik een paar gaatjes in de bovenste plak, zodat de stoom tijdens het bakken kan ontsnappen. Bestrijk het deeg met de losgeklopte eidooier en kerf het eventueel in met een mes. Zorg er hierbij voor dat je niet helemaal door het deeg heen snijdt.

Stap 3

Bak de driekoningentaart in 30 tot 40 minuten goudbruin en gaar. Laat de taart afkoelen op een rooster en bestrooi deze voor het serveren licht met poedersuiker.