Driekoningentaart



Ingredienten voor 6 Personen

1	Boon
1	Eidooiers
2	Eieren
1 koffielepel	Amandel aroma
125 g	Zachte boter
125 g	Suiker
125 g	Amandelpoeder
2 Kant-en-klare rollen	Bladerdeeg

Bereiding

1. Start met het voorverwarmen van de oven op 200°C. Het amandelpoeder, de suiker, de boter en het amandel aroma vermeng je ondertussen in een kom. Daarna klop je de eieren 1 per 1 onder het mengsel. Meng tot het geheel een gladde massa is.
2. Neem een ronde taartvorm (diameter 24cm) en bestrooi deze met een beetje bloem. Snijd een cirkel van dezelfde afmeting uit het bladerdeeg. Deze leg je vervolgens in de vorm, daarna prik je hier enkele gaatjes in.
3. In het midden van de vorm leg je de frangipanevulling, hier verstop je de boon in.
4. De aparte eierdooier klop je los samen met een beetje water. Bestrijk met dit mengsel de rand van het bladerdeeg. Doe dit voor ongeveer een ruime centimeter.
5. Uit het tweede vel bladerdeeg snijd je een kleinere cirkel. Deze leg je op de frangipanevulling. Ook hier bestrijk je de rand met het losgeklopte eigeel.
6. Nu ga je de taart sluiten. Neem de rand van de onderste laag en plooi deze eroverheen. Vergeet zeker niet de randen aan te drukken. Om de lucht te laten ontsnappen, maak je in het midden van het deeg een gaatje. De hele bovenkant voorzie je met het resterende mengsel van de eierdooier.
7. Plaats de taart een kwartier in de oven. Daarna verlaag je de temperatuur tot 175°C en laat je de taart nog 20 minuten bakken.