

Recept: Traditionele drie-koningentaart

Instructies Nee. 1286



Waarom zou slechts een heerlijke **Drie Koningen taart hebben** op Driekoningendag? Deze taart zal zeker goed smaken voor iedereen voor het familiefeest of gewoon voor de lol. Hier is het **recept** voor de traditionele taart

En zo gaat het:

Het is een typisch Franse traditie dat op Drie Koningsdag een klein porseleinen figuurtje in deze taart wordt gebakken. Degene die de kroon in zijn koekje vindt, zal de hele dag lang de koning zijn en bijzonder veel geluk hebben.

Ingrediënten

2 rollen rond bladerdeeg
150 g gemalen amandelen
150 g poedersuiker
150 g zachte boter 3 eieren (klein)
1 eierdooier

Amandelroom

Meng eerst in een kom de poedersuiker en de boter tot een schuimige massa. Voeg nu afwisselend de eieren en de gemalen amandelen toe aan het mengsel.

Het leggen van de taart en het bakken

Leg nu de eerste laag bladerdeeg op een bakplaat en spreid een eerste laag amandelroom over het gebak, waarbij de rand van het gebak wordt weggelaten. Als je een kroon bij de hand hebt, kun je die nu verbergen. Als alternatief kan een suikerdecoratie worden verborgen. De rand van het bladerdeeg wordt bevochtigd met een beetje water, een tweede laag bladerdeeg wordt op de taart gelegd. Druk de randen van de twee lagen bladerdeeg met uw vingertoppen samen om ze samen te voegen. Met de punt van een mes kun je nu een rooster op de taart tekenen. Bestrijk de taart vervolgens met eigeel en bak hem in de oven op 180 °C (170 °C hete lucht) gedurende ongeveer 40 minuten. Bij het bakken heeft de taart een prachtige goudbruine kleur. Zodra de Three Kings Cake is afgekoeld, kan hij worden geserveerd.

Artikel details:

Artikelnummer

Artikel omschrijving

Hoeveelheid
