

## Kersttaart

Ingrediënten:50 gram boter  
150 gram lichtbruine basterdsuiker  
3 eieren  
150 gram zelfrijzend bakmeel  
1 eetlepel koekkruiden  
100 gram amandelen  
150 gram rozijnen  
enkele druppels amandelessence  
boter om in te vetten  
bloem om te bestuiven  
300 gram marsepein (kant en klaar)  
eiwit

chocoladeblaadjes Werkwijze:Roer de boter met de suiker tot room en voeg een voor een de eieren toe. Meng zelfrijzend bakmeel en koekkruiden door elkaar en spatel deze in gedeelten erdoor. Hak de amandelen klein en voeg deze met de rozijnen en amandelessence toe. Vet een springvorm in met boter en bestuif deze met bloem. Giet het beslag erin en schuif de vorm in een voorverwarmde oven van 160 °C, stand 2-3. Bak de taart in 70-90 minuten gaar. De taart is gaar wanneer een droge naald er na het prikken er weer droog uit komt. Haal de taart uit de oven en laat deze op een rooster afkoelen. Rol de marsepein uit tot een grote ronde lap en leg deze als een tafelkleed over de taart. Plak met wat eiwit wat chocoladeblaadjes erop.