

Pastel de Naranja



Sinaasappeltaart

Ingrediënten:

- 200 gram roomboter
- 350 gram suiker
- 4 biologische sinaasappelen
(+ 1 extra voor de garnering)
- 230 gram gemalen amandelen
- 5 eieren
- 150 gram bloem
- Snufje zout

¡Buen provecho!

Rasp de schil van 4 sinaasappels en pers het sap.
Verwarm de oven voor op 180 graden. **Vet** een springvorm van 26 cm in met boter en leg (ook licht ingevet) bakpapier op de bodem. **Klop** de boter (in blokjes) met 250 gram suiker en de sinaasappelrasp op lage snelheid door elkaar in je keukenmachine.
Roer de helft van de gemalen amandelen erdoor.
Voeg dan 1 voor 1 de eieren toe en meng het beslag goed door. **Meng** er dan de rest van de amandelen, samen met bloem en zout door. **Giet** het beslag in de springvorm en strijk de bovenkant glad. **Bak** de taart in het midden van de oven in 45 minuten gaar. Haal de taart uit de oven. **Voor de garnering:** snijd 1 sinaasappel in hele dunne plakjes. Breng de rest van de suiker (100 gram) samen met 120 ml sinaasappelsap in een pannetje al roerend aan de kook tot de suiker is opgelost. **Doe** de sinaasappelschijfjes erbij. Laat ongeveer 20 minuten heel zachtjes pruttelen en daarna iets afkoelen. Als de taart ook is afgekoeld haal je 'm uit de vorm en giet je de siroop erover.
Garneer met de (uitgelekte) schijfjes sinaasappel.

ardanza Individuele Rondreizen
Spanje&Portugal

www.ardanza.nl | info@ardanza.nl | 035 691 22 75

