

Franse fruittaart / French fruit pie



De boodschappen

De taart

250 gram meel
150 gram witte basterd suiker
125 gram boter (koud)
1 vrije uitloop ei
mespunt zout

De vulling

2 perziken
5 opal pruimen
2 appels
125 gram bosbessen
1 eetlepel basterdsuiker + 1 theelepel kaneel

Zo maak je een Franse fruittaart

Pel, schil, ontpit het fruit en snij het door, de appels in achten.

Zeef het meel in een grote kom, doe er suiker, zout, het ei en de boter in blokjes bij.

Kneedt het tot een soepel deeg, leg het deeg terug in de kom en dek het af met plastic folie.

Plaats de kom in de ijskast en laat het deeg daar minimaal 60 minuten rusten.

Verwarm de oven voor op 200°C nadat je het deeg uit de ijskast hebt gehaald.

Kneed het deeg snel door en rol het uit op bakpapier tot een 1,5 cm dikke lap.

Het werkt handig om het bakpapier in te knippen en met deeg en al in de vorm te laten zakken.

Prik gaatjes in de deegbodem en bak hem +/- 20 minuten.

Laat de bodem heel even afkoelen, vul hem met fruit en bak de taart in +/- 20 minuten goudbruin.

Meng suiker met kaneel en strooi dat over het fruit, over de bessen alleen suiker.

Door de warmte smelt de suiker vanzelf.

Je Franse fruittaart is nu helemaal klaar, wat een plaatje!

Frans fruittaart / French fruit pie



Shoppinglist

The pie

250 gram flour
150g white caster sugar
125g butter (cold)
1 free-range egg
pinch of salt

The filling

2 peaches
5 opal plums
2 apples
125g blueberries
1 tablespoon caster sugar + 1 teaspoon cinnamon

How to make a French fruit pie

Peel and remove the stones from the fruits, cut it in halves, the apples in eights.
Sift the flour into a big bowl, add the sugar, salt, the egg and the butter in cubes.
Knead it into a a supple dough, put the dough back in the bowl and cover it with cling film.
Place the bowl in the fridge and let it rest for a minimum of one hour.

Preheat the oven to 200°C when you take the dough out of the fridge.

Knead the dough quickly and roll it out on greaseproof paper until it's 1.5 cm thick.
It might be handy to cut the paper en lower it - with the dough on it - into the baking tin.
Prick holes in the dough and bake it for approximately 20 minutes.
Allow the pie to cool a minute, fill it with fruit, then bake it in +/- 20 minutes light brown.
Mix the sugar with the cinnamon and sprinkle it over the pie, using only sugar on the berries.
Because of the heat the sugar will melt by itself.

Your French fruit pie is all ready and it looks good enough to eat!