

Pruimentaartjes / Plum tartlets



Voor het deeg

375 gram bloem + extra
15 gram kristalsuiker
225 gram ongezouten boterblokjes
1 vrije uitloop ei
2 eetlepels koud water

Voor de frangipane

200 gram ongezouten boter
200 gram kristalsuiker
2 vrije uitloop eieren
200 gram amandelmeel

Topping: 6-8 pruimen, in vieren of achten

De pruimentaartjes van [Angela Hartnett](#) zijn zo lekker door de frangipane vulling in combinatie met de zoete, sappige pruimen. Een echt herfst gebakje!

Maak een grote taart met een vorm van 25-26 cm of maak 6-8 kleine taartjes +/- 8 cm doorsnee.

Zo maak je de pruimentaartjes van Angela

Maak het deeg

Zeef meel en suiker samen in een grote kom.

Wrijf de boterblokjes er in met je vingertoppen, het mengsel moet op grote kruimels lijken.

Klop het ei even los met een garde, kneedt het geklopte ei door de kruimels.

Niet te lang kneden, net glad, zet het deeg minstens 30 min. in de ijskast.

Maak intussen frangipane

Mix de boter en suiker samen romig, klop er 1 voor 1 de eieren door.

Voeg het amandel meel toe en kneedt de frangipane snel met de hand glad.

Dek de frangipane af met vershoudfolie en zet het even opzij.

Pruimentaartjes / Plum tartlets

Bak de taartjes

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet de taartvormpjes in.

Rol het deeg dun uit, steek er cirkels uit en druk de cirkels in de vormpjes.

Vul de taartjes tot 2/3 met frangipane, leg de pruimen er bovenop.

Bak de taartjes in het midden van de oven in +/- 20 minuten lichtbruin.

Laat de taartjes afkoelen op een rooster.

Tik ze uit de vorm als ze helemaal afgekoeld zijn

Erg lekker!

Snazzie tip! (wel gedurfd!)

Wij vinden de taartjes nog lekkerder als we de pruimen er na het bakken opleggen.

Pruimentaartjes / Plum tartlets



For the dough

375g plain flour + extra for dusting
15g caster sugar
225 unsalted butter, in cubes
1 free range egg
2 tablespoons cold water

For the frangipane

200g unsalted butter
200g caster sugar
2 free range eggs
200g ground almonds

Topping

6-8 plums, cut in 4 or 8

The plum tartlets by [Angela Hartnett](#) taste so good because of the frangipane filling in combination with the sweet, juicy plums. A real Autumn treat!

Make a big pie with a 25-26cm baking tin or make 6-8 tartlets.

How to make Angela's plum tartlets

Make the dough

Sieve flour and sugar together into a big bowl.

Rub in the butter cubes with your fingertips, when done the dough should look crumbly.

Quickly beat the egg using a whisk, knead the beaten egg into the dough crumbs.

Do not overwork the dough, knead just until it feels smooth.

Wrap the dough in cling film and place it minimal 30 minutes into the refrigerator.

Meanwhile make frangipane

In a big bowl mix butter and sugar creamy then beat in the eggs one by one.

Add the almond flour to the mixture and knead the frangipane smooth by hand.

Cover the frangipane with cling film, put it aside for now. Preheat the oven to 180 ° C.

Pruimentaartjes / Plum tartlets

Bake the tartlets

Grease the tartlet molds.

Roll out the dough thinly then cut out circles, place the circles over the molds.

Press the circles into the mold and fill the tartlets up to 2/3 with frangipane.

Arrange the plums on top.

Bake the tartlets in the middle of the oven in approximately 20 min. golden brown.

Let the tartlets cool completely in the molds on a wire rack.

Then gently tap them out of the molds.

Delicious!

Snazzie tip! (How daring!)

We prefer to bake the tartlets first and then put on the plums.