



BLAUWE BESSEN PLANTAGE

FAM. SCHRUIJWERKERS  mbo.nl

## Blauwe Bessen Kruimeltaart



### Benodigdheden:

70 g koude boter	1 zakje bakpoeder
100g + 220 g bloem	1 snufje zout
80 g rietsuiker	1 theelepel kaneel
150 g suiker	100 g ricotta of mascarpone
100 g zachte boter	500 g blauwe bessen
3 eieren	

### Werkwijze:

1. Verwarm de oven voor tot 180°C;
2. Meng voor de crumble de koude boter, 100 g bloem en de rietsuiker met je vingertoppen tot een kruimelig deeg. Bewaar dit in de koelkast;
3. Mix voor de cake de suiker en de zachte boter tot een bleek, romig mengsel. Voeg de eieren een voor een toe en mix goed na elke toevoeging. Meng 220 g bloem met het bakpoeder, het zout en de kaneel en spatel dit door het botermengsel. Voeg de ricotta of mascarpone toe en meng erdoor;
4. Bekleed de bakvorm met bakpapier en schenk het cakebeslag erin. Verdeel de blauwe bessen en het kruimeldeel erover. Bak de kruimeltaart 1 uur. Laat hem een beetje afkoelen, haal hem uit de vorm en snijd in stukjes naar wens.