

Proef Meer

Gepubliceerd op *Brugge kaas* (<https://www.bruggekaas.be>)

[Home](#) > Amandeltaart met Brugge Jong

Amandeltaart met Brugge Jong

Ingredienten:

Deeg

- 60 g Brugge-boter
- 2 eieren
- 200 g bloem
- 150 g suiker
- 3 el volle melk

Saus

- 150 g Brugge Boter
- 100 g suiker
- 150 g gepelde amandelen
- 2 el volle melk
- 50 g Brugge Jong, geraspt
- 2 el kirsch

Bereiding:

1. Laat de boter smelten op lage temperatuur en voeg de eieren, de bloem, de melk en de suiker toe. Meng alles en kneed tot u een glad deeg krijgt. Doe het deeg dan in een beboterde vorm.
2. Bak gedurende 10 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.
3. Bereid ondertussen de vulling. Meng de boter met de suiker, de amandelen, de melk en de kaas. Verwarm dit mengsel lichtjes op lage temperatuur en voeg er tot slot de kirsch aan toe terwijl u blijft roeren.
4. Vul de taart met het mengsel en bak ze opnieuw in de op 180°C voorverwarmde oven gedurende ongeveer 20 minuten, tot het deeg droog en mooi goudbruin is.

Smakelijk!

4 personen

60 min

Dessert

2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/amandeltaart-met-brugge-jong>