



Sveskjuterta (pruimentarta)

Ingrediënten

- 2 koppen bloem
- 1 1/4 kop boter of margarine
- 1 eetlepel azijn
- 1/2 kop water

Voor de crèmevulling

- 1 kop melk
- 1/2 tl vanille
- 1 eierdooier
- 1 el suiker
- 2 el bloem
- 250 gr pruimen
- 1 kop slagroom (tot 2 koppen)
- Suiker
- Geklopt ei

Bereiding

Vooraf

- Laat de pruimen een nacht weken in koud water, en wel dat ze nauwelijks bedekt zijn.
- Kook in hetzelfde water tot ze zacht zijn.
- Verwijder de pitten (indien aanwezig) en pureer ze.
- Laat afkoelen en voeg suiker naar smaak.

Deeg

- Klop de boter tot room.
- Zeef de bloem en voeg de helft van de roomboter toe. Meng zoals voor gebak.
- Meng azijn en water en voeg, beetje bij beetje bij het bloem- en botermengsel en meng het erdoor met messen of een staafmixer. Kneed tot een gladde massa. Dek de kom af met een doek en laat op kamertemperatuur laten staan terwijl u de vulling maakt.

Roomvulling:

- Klop eidooier met suiker. Voeg bloem toe.
- Verwarm de melk en voeg heel langzaam toe aan het ei, suiker en bloem mengsel. Roer laat het aan de kook komen en laat het koken tot het dikker wordt. Voeg vanille toe. Laat afkoelen.
- Rol het deeg op een met bloem bestoven plank uit tot een grote langwerpige vorm.
- Smeer een derde van de resterende boter op de middelste helft van het deeg. Vouw beide uiteinden naar het midden. Vouw opnieuw als een enveloppe. Dek af met doek en laat enkele minuten rusten op een bebloemde plank.
- Herhaal dit nog twee keer, met de rest van de boter. Als de boter te zacht wordt, leg het dan korte tijd op een koele plaats.
- Rol uit en snijd in drie cirkels van dezelfde grootte, met behulp van bord of ronde pan voor patroon. Leg een cirkel op een bakplaat.
- Bestrijk met losgeklopt ei. Rol het resterende deeg uit en snijd het in repen met een mes of een deegsnijder. De stroken zullen gebruikt worden als een rasterwerk versiering op de bovenkant van de taart.
- Bak de rondjes en reepjes in een matig hete oven (200° C) tot ze goudbruin zijn.
- Laat afkoelen. Plaats de taart schelp op een bord. Vul het midden met de roomvulling. Verdeel de gepureerde pruimen op de top. Versier de bovenkant met gezoete slagroom en verdeel rond de zijkanten.