

# druiventart



## Ingrediënten:

### Voor het deeg

- 150 gr. Bloem
- 80 gr. Roomboter
- 50 gr. Poedersuiker
- 40 gr. Water
- Suiker
- Mespunt zout

### Voor de vulling

- 800 gr. Druiven
- 20 gr. Roomboter
- 100 gr. Poedersuiker
- 30 gr. Bloem
- 1 ei
- 125 ml crème fraîche

## Bereiding:

Maak eerst het deeg. Meng de bloem, roomboter, poedersuiker en een snufje zout goed door elkaar tot een gladde bal deeg. Zet het deeg onder een plastic folie een uur in de koelkast. Maak de vulling. Meng de druiven met de gesmolten boter. Voeg de bloem en poedersuiker te en meng het geheel goed. Meng in een aparte bak het ei met de crème fraîche. Bedek een ingevette taartvorm met het deeg. prik met een vork gaatjes in het deeg. Giet nu het roommengsel in de taartvorm. Verdeel hierover de druiven. Vouw het eventueel overhangende deeg naar binnen. Bak de taart in 45 minuten op 170 graden af. Haal uit de oven en besprenkel de taart met suiker.