



## AARDBEI-RABARBER TAART

(10-12 punten)

### Bereidingswijze:

- Meng de ingredienten voor het deeg, eerst de droge bestanddelen goed mengen, daarna de boter (zacht) en het ei. Kneden totdat er een soepel samenhangend deeg ontstaat. Plaatst dit in de koelkast voor een uur of 2 zodat het goed stevig wordt. Druk de bal met deeg plat zodat deze snel kan afkoelen.
- De rabarber en de aardbeien schoonmaken en op kleine stukjes snijden. Bloem en suiker in een grote kom mengen. Rabarber en aardbeien toevoegen, alles goed mengen en 30 minuten laten staan.
- Vet een springvorm of vlaaivorm in en bekleed hem met 2/3 van het deeg. Schep de vulling in het deeg.
- Start de ECOgrill op. Laat hem goed voorverwarmen op 200°C.
- Van het overige deeg rol je een dunne lap, die je vervolgens op repen van 2 cm breed snijdt. Leg deze over de vulling om en om zodat een mooi raster ontstaat. Druk de rand goed aan. Smeer vervolgens het deeg in met eidooier en strooi de 2 eetlepels met suiker over de taart.
- Plaats de taart in de ECOgrill voor 35-40 minuten. Zet daarna de ECOgrill op 70 graden voor 20 minuten.
- Verplaats de taart op een rooster buiten de ECOgrill en laat hem helemaal afkoelen, zodat het mengsel indikt.
- Serveren met een toef slagroom!

### Ingredienten:

#### Voor het deeg:

300gr bloem  
2 tl bakpoeder  
100gr suiker  
1 zk vanillesuiker  
150gr boter  
1 ei  
een snuffje zout

#### Voor de vulling:

200gr suiker  
60gr bloem  
600gr rabarber  
600gr aardbeien  
2 el boter  
1 eidooier  
2 el suiker