

Crostata al mirtilli

Bosbessentaart

Dessert

Calorieën per portie : 320 Kcal

Bereidingstijd : 1 h 40 mn

Ingrediënten voor 4 personen :

voor het deeg :

- 280 g bloem
- 110 g suiker
- 10 cl Carapelli Extra Vierge olijfolie – 1 lepel voor de vorm
- 1 heel ei
- 1 eigeel
- 2 eetlepels koud water
- 300 g droge bonen
- zout

Voor de garnering :

- 250 g bosbessen
- 200 g ricotta
- 50 g suiker
- 1 citroen (sap en schil)
- 30 g gekonfijte sinaasappelen

Bereiding :

- 1** Voor het deeg: deponer de bloem op het werkblad, maak een kuiltje en doe hierin het hele ei, het eigeel, de suiker, olie, een snufje zout en het water. Kneed krachtig tot een compact en elastisch deeg. Bedek en laat een half uur rusten.
- 2** Was de bosbessen en laat ze uitlekken. Meng de ricotta met een beetje water en twee eetlepels suiker. Doe de bosbessen in een kom en giet hierop de overgebleven suiker, het citroensap en de schil en meng voorzichtig met een houten lepel.
- 3** Leg het deeg in een ingeoliede en met bloem bestrooide vorm, prik ze in met een vork, bedek het deeg met droge bonen zodat het deeg niet opzwellt. Bak gedurende 40 min op 200°C. Haal het deeg uit de oven, verwijder de bonen, giet de garnering van bosbessen erop en zet nog vijf minuten in de oven.

Tip :

u kan de bosbessen vervangen door een mengeling van rode vruchten (aardbeien, braambessen, frambozen) of de ricotta vervangen door kersenconfituur.

