

Up-side-down frambozen taart

1 aardewerken of porseleinen quiche vorm (25 cm)

Vel bakpapier

Ingrediënten

100 gram zachte boter (haal tijdig uit de koelkast)

80 gram witte basterdsuiker

400 gram diepvries frambozen (niet ontdooien, indien ontdooid het vocht afgieten)

2 eieren losgeklopt

90 gram bloem

2 theelepels gedroogde gist

1 zakje vanillesuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 °C. Bestrijk de vorm met een beetje boter en bekleed deze met bakpapier ook de zijkanten. Knip de grote flappen bakpapier weg. Spreid de frambozen uit over het bakpapier.

Snij de boter in blokjes en meng de basterdsuiker in de een kom tot een licht mengsel. Dit kan met de spatel worden gedaan of een handmixer. Meng de eieren beetje bij beetje de losgeklopte eieren door het botermengsel. Schep de bloem, gist en vanillesuiker door het verslag met een spatel. NB Het wordt niet een heel glad mengsel.

Verdeel het beslag over de bevroren frambozen en smeer het spatel zo goed mogelijk over de vorm. Schuif de taart 40 minuten in de hete oven. De bovenkant wordt goudenbruin. Haal de taart uit oven. Laat de taart een beetje afkoelen. Leg een bord op de vorm, draai de vorm om en de taart stort op het bord. Verwijder het bakpapier en laat de taart verder afkoelen.