

Ananastaart

Ingrediënten

- 280 gram suiker
- 200 gram meel
- 5 eieren
- 1 zakje bakpoeder
- 100 gram gesmolten boter
- vanillesuiker of een beetje vloeibare vanille
- 1 blik ananasringen

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 5.
2. Breng 80 gram suiker met een beetje water aan de kook tot het caramel wordt. Giet deze in een ingevette vorm (geen springvorm).
3. Leg de uitgelekte ananasringen in de caramel.
4. Meng de rest van de suiker, het meel, de eieren, de bakpoeder, de boter en de vanille door elkaar.
5. Giet het deeg op de ananasringen; zet dit in de oven en laat dit in ongeveer 35 minuten gaar worden.
6. Haal de vorm uit de oven, stort de taart direct op een taartschaal en giet er de ananassap overheen.
7. N.B. Ook lekker met peer en chocolade.