

## Blauwe bessen roomtaart

### *Ingrediënten bodem :*

120 g boter  
240 g meel van De Traanroeier  
100 g suiker  
1 eetlepel anijszaadjes  
1 ei  
een snufje zout

Knead alle ingrediënten door elkaar tot een soepel deeg en zet een uur in de koelkast. Druk het deeg op de bodem van de springvorm (28 cm) en maak een opstaand randje.

### *Ingrediënten banketbakkersroom:*

250 ml slagroom  
Zakje vanillesuiker  
90 gr suiker  
1 eetlepel bloem  
5 eidooiers  
250 gr blauwe bessen

Breng de slagroom met de vanillesuiker in een steelpan aan de kook. Splits de eieren (de eiwitten worden in dit recept niet gebruikt). Meng de dooiers met de suiker en de bloem, giet de room bij het eidooier mengsel, goed roeren tot een glad papje, giet weer terug in het steelpannetje en verwarm rustig al stevig roerend tot het begint te binden. Giet de room in de deegvorm. Verdeel hierover de bessen en bak 40 minuten in een voorverwarmde oven van 160 graden.

### *Ingrediënten mascarponeroom:*

250 g mascarpone  
1 eetlepel blauwe bessenjam  
250 g blauwe bessen.

Klop de mascarpone los met de jam tot een egaal paarse room. Decoreer hier de taart mee als de taart afgekoeld is. Versier royaal met de blauwe bessen.

Deze taart is ook heel lekker met bramen i.p.v. blauwe bessen.

