



Cherry Pie Recipe

Ingrediënten:

- 2 kopjes verse of diepvries kersen (ontpit)
- 1/2 kopje kristalsuiker
- 1 eetlepel maïzena
- 1 theelepel vanille-extract
- 1/2 theelepel amandelextract (optioneel)
- 1 kant-en-klaar taartdeeg (of zelfgemaakt)
- 1 ei (voor eiwassing)
- Grove suiker (voor topping)

Instructies:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Meng in een kom de kersen, suiker, maïzena, vanille-extract en amandelextract goed door elkaar.
3. Giet het mengsel in de taartbodem en maak een rasterpatroon van het deeg voor de bovenkant.
4. Bestrijk de korst met het losgeklopte ei en bestrooi met grove suiker.
5. Bak gedurende 40-45 minuten, tot de taart goudbruin en borrelend is.
6. Serveer op FLAMANT borden met hun kenmerkende taartschep en geniet.