**Herfsttaart met verse vijgen**

boter
patisseriebloem
[kruimeldeegbodem](https://www.creatief-koken.be/basis/5822.htm)
verse vijgen
marsalawijn
rozijnen
amandelpoeder
eieren
kristalsuiker

vanillesuiker
vanille-essence
maïzena
melk
bloemsuiker
herfstfruit
amandelschilfers
appelsap
gelatineblaadjes
slagroom

**De taartbodem.** Borstel een siliconen taartbakvorm in met zachte boter. Bestuif met wat patisseriebloem. Maak zelf het [**kruimeldeeg**](https://www.creatief-koken.be/basis/5822.htm), of gebruik een kant-en-klaar exemplaar. Leg het in de taartvorm en druk de randen aan. Prik met een vork gaatjes in het deeg.

Bedek het deeg met op maat gesneden bakpapier. Vul de vorm tot de rand met droge witte bonen of een andere steunvulling. Bak de taartbodem 20 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C op de heteluchtstand. Verwijder de steunvulling en het bakpapier. Zet de taart nog 15 minuten terug in de oven, maar let erop dat het deeg niet teveel doorbakken wordt.

**Vijgencompote.** Snijd een twintigtal verse vijgen in vier, schep ze in een steelpannetje en giet er een groot glas marsalawijn bij en 100 g rozijntjes. Laat een twintigtal minuutjes sudderen en zet er dan de staafmixer in. Schep er 100 g amandelpoeder bij en meng goed. Smeer de compote gelijkmatig uit over de taartbodem.

**Banketbakkersroom.** Klop met een garde 4 eidooiers met 100 g kristalsuiker tot een witschuimige massa. Klop er 50 g maïzena onder en een paar druppels vanille-essence.

Giet 50 cl melk in een steelpannetje. Voeg 25 g vanillesuiker toe. Breng aan de kook en zet het vuur af. Voeg een beetje warme melk bij de ruban en roer los. Giet deze bereiding in een straaltje en al roerend bij de rest van de melk. Zet het vuur op lage stand en blijf roeren tot een dikke pudding ontstaat. Let wel op: dit eimengsel mag niet doorkoken, anders schift het. Giet de banketbakkersroom in de taartvorm en strooi er royaal bloemsuiker overheen. Laat afkoelen.

**Het fruit.** Verwijder de steeltjes en vierendeel de vijgen. Schik met in een mooi patroon op de taart. Decoreer verder met wat rood herfstfruit en geroosterde amandelschilfers.

**Afdekgelei.** Breng 50 cl appelsap aan de kook met 100 g kristalsuiker en laat even inkoken. Week 4 blaadjes gelatine, knijp ze uit en meng af het vuur met het gezoete appelsap. Laat afkoelen tot lauw en giet de afdekgelei dan gelijkmatig over de vijgen.

[**Afwerking.**](http://Afwerking.) Laat de taart volledig afkoelen in de frigo. Je kan de taart afwerken met toefjes slagroom, maar het hoeft niet.