**Carré confituurke**

abrikozenconfituur

bladerdeeg

eidooier

Er bestaat in de handel een vierkante maxirol bladerdeeg die perfect geschikt is voor dit gerechtje. Rol ‘em uit op een openplaat, maar laat het bakpapier zitten. Rol de zijkanten lichtjes op en doorprik de bodem met een vork. Smeer er rijkelijk maar gelijkmatig abrikozenjam over.

Je hebt nu een tweede goed gekoeld vel nodig voor de versiering. Gebruik een speciaal rollertje om het ruitpaptroon te snijden. Of op de eenvoudige manier: snij het vel in lintjes die je kruislings over de confituur verdeelt. Dat oogt wel niet zo mooi, maar het resultaat is even lekker.

Bestrijk het raster met losgeklopt eigeel en bak het taartje af in 15 à 20 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C. Laat afkoelen, snijd er dan de opgerolde randen af en verdeel de taart in vierkanten of rechthoeken, naargelang je voorkeur.