**Diksmuidse amandeltaart**

125 gr boter

125 g kristalsuiker

125 g amandelpoeder
facultatief: brandy

750 gr patisseriebloem

3 eieren

25 gr vanillesuiker
amandelschilfers

Splits de eieren. Klop het eiwit stijf. Meng de zachte boter met kristalsuiker, amandelpoeder en vanillesuiker. Blijf roeren en voeg er een voor een de eidooiers bij. Meng met de bloem en het opgeklopte eiwit. Je kan er een glaasje brandy aan toevoegen, maar dat wijkt af van het origineel.

Doe het deeg in een ingevette en met bloem bestoven taartvorm en werk af met amandelschilfers. Zet de taartvorm 35 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C. De taart moet goudbruin zijn. Controleer met een priem.