



Deze *Bolo di dadel ku nechi* is de specialiteit van mijn moeder.  
De geur van gedroogd fruit met rum die tijdens het bakken vrijkomt,  
doet me denken aan kerst.

### INGREDIËNTEN

750 gram pitloze dadels  
125 gram mix van gedroogd fruit  
(tutti frutti)\*  
60 ml brandy\*  
60 ml bruine rum  
225 gram bruine basterdsuiker  
325 gram ongezouten roomboter  
6 eieren  
Geraspte schil van ½ citroen  
320 gram bloem  
1 eetlepel bakpoeder  
1 eetlepel vanille-extract  
150 gram ongezouten walnoten  
120 ml gecondenseerde melk

### BENODIGDHEDEN

Rond bakblik van 35 cm ø  
Zeef  
Keukenmachine

# DADELTAART *met* WALNOTEN

*Bolo di dadel ku nechi*

### BEREIDING

Verwarm de oven voor op 160 °C/gasstand 3. Vet het bakblik in met boter en bestuif het licht met bloem.

Zeef de bloem en het bakpoeder samen in een kom. Maal de dadels, het gedroogde fruit en de walnoten samen in de keukenmachine en voeg de brandy en rum toe aan het gemalen mengsel. Klop de boter en suiker tot een luchtige, bleke massa. Klop de eieren licht schuimig en voeg ze daarna toe aan het botermengsel. Voeg om en om de bloem en het fruitmengsel toe aan het botermengsel. Voeg als laatste de gecondenseerde melk en het vanille-extract toe. Stort het beslag in het bakblik en bak de taart op 160 °C/gasstand 3 in ongeveer 90 minuten. De taart is klaar wanneer je er een satéprikker in kunt steken en deze er droog uitkomt.

### AFWERKING

Deze taart is heerlijk zoals hij is! Voor de finishing touch kun je er een beetje poedersuiker overheen strooien.