

Revani.

75 gr zelfrijzend bakmeel
50 gr boter
5 eetlepels suiker
5 eetlepels geroosterde geschaafde amandelen
4 eetlepels bloemenhoning
50 gr griesmeel
4 gesplitste eieren
2 theelepels citroenschilrasp
2 eetlepels citroensap

Zeef het bakmeel in een kom en schep het griesmeel er zo luchtig mogelijk door.
Roer de boter zacht en klof er één voor één de eidooiers door.
Voeg de suiker en de citroenrasp toe en blijf kloppen tot een luchtig mengsel is verkregen.
Klof in een andere kom de eiwitten stijf.
Bestrijk de wanden en de bodem van een taartvorm met boter.
Schep het mengsel van bakmeel en griesmeel zo luchtig mogelijk door het eidooiermengsel en spatel er daarna de eiwitten en de amandelen door.
Doe het geheel over in de vorm en strijk het oppervlak glad.
Bak de taart op het rooster iets onder het midden in een op 175°C voorverwarmde oven; reken op een baktijd van 55-60 minuten.
Maak intussen de honing warm en voeg, vlak voor het gebruik, het citroensap en 1 eetlepel water toe. Stort de taart op een taartrooster en schenk het hete honingmengsel er langzaam over.
Laat de taart koud worden en verdeel hem in stukken.

Griesmeel kun je eventueel door zelfrijzend bakmeel vervangen. Dit resulteert in een luchtigere taart maar is minder authentiek