

TAARTEN



Citroentaart

VOOR HET TAARTDEEG

volgens het basisrecept op pagina xxx

VOOR DE VULLING

125 ml citroensap

2 eieren

3 eidooiers

250 ml room

55 g Tagatesse

VOOR DE AFWERKING

Zeste van 1 citroen in fijne reepjes

20 g citroensap

20 g ruwe rietsuiker

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Haal de bakvorm met het taartdeeg uit de koelkast. Bedek het deeg met bakpapier, leg hierover de bakbonen en bak gedurende 20 minuten in de voorverwarmde oven. Verwijder de bakbonen en het bakpapier en bak nog eens 10 minuten tot de bodem licht goudkleurig is. Haal het deeg uit de oven en laat rusten.

Verlaag de temperatuur van de oven tot 140° C.

Meng de room, de eieren, de eidooiers, de Tagatesse en het citroensap in een kom en klof tot een homogeen mengsel.

Giet de vulling voorzichtig op het deeg en plaats in de oven. Bak de taart (afhankelijk van de bakvorm) 15 – 30 minuten, tot de vulling begint te stollen.

Laat de citroentaart afkoelen op kamertemperatuur.

Kook de citroenzeste 3 minuten in water en giet af, herhaal deze handeling drie maal. 8. Maak een siroop van het citroensap en de rietsuiker en laat de zeste gedurende 3 minuten meekoken. Decoreer de afgekoelde taart met de zeste.



Perzicrumble

4 perziken, ontpit en in partjes
35 g bloem
30 g amandelpoeder
65 g ruwe rietsuiker
65 g boter
1 ei

VOOR DE CRUMBLE

60 g ruwe rietsuiker
30 g boter
30 g bloem
30 g amandelschilfers
1 snufje zout

Verwarm de oven voor op 180°C.

Maak een glad beslag van de bloem, amandelpoeder, rietsuiker, boter en het ei.

Giet het beslag in een cakevorm.

Meng de ingrediënten voor de crumble tot een kruimelig deeg, en voeg als laatste de amandelschilfers toe.

Schik de perziken op het beslag, en bedek met de crumble.

Plaats de taart in de oven en bak 40 minuten tot de korst begint te bruinen.

Laat de crumble even afkoelen en serveer hem warm of op kamertemperatuur.



Apple pie

VOOR HET DEEG

350 g bloem

1 ei

1 ei, gesplitst

50 g ruwe rietsuiker

225 g boter

VOOR DE VULLING

1 kg appels, geschild en in schijfjes

3 el bloem

140 g ruwe rietsuiker

½ tl kaneel

VOOR DE AFWERKING

1 losgeklopt ei

DE VULLING

Meng de schijfjes appel met rietsuiker, bloem en kaneel.

HET DEEG

Klop boter en rietsuiker in een grote kom. Voeg 1 ei en 1 eidooier toe en schep er dan de bloem bij. Kneed het deeg goed en vorm een bal. Wikkel dit in vershoudfolie en laat 45 minuten rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Snijd eenderde van het deeg en leg even opzij. Rol de rest van het deeg uit in een ronde van ongeveer 35 centimeter diameter. Leg in een ingeboterde bakvorm van 28 centimeter diameter en druk de randen goed aan.

Bestrijk het deeg en de randen met losgeklopt ei en schik de appelschijfjes dakpansgewijs op het deeg.

Rol het overige deeg uit in een ronde van ongeveer 28 centimeter diameter, en leg het bovenop de appels.

Bestrijk ook het deksel met losgeklopt ei en druk de randen van het deeg goed samen zodat het niet loskomt.

Maak met een scherp mes enkele inkepingen in de bovenkant van het deksel.

Bak de taart 55-60 minuten goudbruin.



CAKES



Chocolade

cake

125 g bloem
½ kl bakpoeder
2 eieren
100 g pecannoten, grof gehakt
80 g pure chocolade 50 %, in stukjes
100 g Tagatesse
2 druppels vanille-extract
75 g roomboter

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Smelt de boter en de chocolade op een zacht vuur.

Haal de pan van het vuur en roer er de losgeklopte eieren en de Tagatesse door. Voeg vervolgens de gezeefde bloem, het bakpoeder, de vanille en de gehakte noten toe.

Roer tot een glad beslag en schep het in een beboterde bakvorm. Laat de cake ongeveer 25 minuten bakken. Laat afkoelen gedurende 20 minuten en snij de cake in stukken.

