



VRUCHTEN TAARTEN

& ANDER GEBAK

VAN LINDA LOMELINO

| INHOUD |

VOORWOORD	10
TAARTWORKSHOP	12
DICHTE TAARTEN	26
CRUMBLES	54
GALETTES	68
MINITAARTJES EN MEER	82
OPEN TAARTEN	102
BIJGERECHTEN	134
REGISTER	142

Als ik de rest van mijn leven maar één soort gebak mocht maken en eten, dan zou ik beslist voor taart kiezen, en dan vooral vruchtentaart. Voor mij is het maken van een taart bijna magisch. Vanaf het kneden van boter en bloem tot de bereiding van een overheerlijke gekruide appelvulling of het in de oven goudbruin zien kleuren van het taartdeeg, ik vind het allemaal even betoverend. Dat slechts een paar ingrediënten zo iets geweldigs kunnen worden!

Misschien denk je dat je maar op één manier taart kunt bakken, maar niets is minder waar. Er bestaan natuurlijk al vele soorten vruchtentaarten: dichte vruchtentaarten met versieringen, crumbles, minitaartjes, lollytaartjes, gefrituurde taartjes.. Maar de lijst is veel langer. Je kunt allerlei vruchten en bessen bijvoorbeeld met het heerlijke deeg meebakken en het deeg kun je op allerlei manieren bereiden. Hebben we niet allemaal onze eigen favoriete smaken en lievelingstaarten?

Het maakt niet uit of je een chocolade-pindakaastaart wilt gaan bakken of een aardbeiengalette met rabarber, ik beloof je dat het resultaat geweldig zal zijn. En met een dot slagroom als bekroning, een schep zelfgemaakt vanille-ijs of een lepel vanilleroom wordt het natuurlijk extra lekker.

/Linda



| TAARTWORKSHOP |

Een open vruchtentaart, een taart met kruimeldeeg of een dichte taart. In dit hoofdstuk vind je allerlei handige tips en informatie voor het bakken van een goede taart.

Ingrediënten

MEEL Ik gebruik gewone bloem voor mijn taartdeeg, soms met wat notenmeel. Met notenmeel wordt het resultaat iets ruller, maar ongelooflijk lekker en krokant. Amandelmeel koop ik meestal kant-en-klaar, maar ik maak ook graag mijn eigen notenmeel, het liefst van geroosterde noten.

Verwarm de oven voor op 175 °C en rooster de noten – afhankelijk van de soort – 6-10 minuten op een bakplaat of in een ovenschaal. Let erop dat ze niet aanbranden, vooral aan het eind gaat dat sneller dan je denkt! Laat de noten geheel afkoelen en maal ze daarna tot een fijn meel in een blender of keukenmachine. Als het niet lukt om ze echt fijn te malen, meng er dan een beetje bloem door, bij voorkeur de soort die je ook voor het deeg gebruikt.

Experimenteer eens door een deel van de bloem te vervangen door volkorenmeel, bijvoorbeeld rogge-meel of grof volkorenmeel, maar gebruik niet te veel, anders wordt de korst te taai.

Soms voeg ik ook specerijen toe aan het deeg, bijvoorbeeld een beetje gemalen kardemom of kaneel.

BOTER Ik gebruik gezouten boter met een vetgehalte van 80%, tenzij anders vermeld.

Als het recept er niets over zegt, moet de boter altijd goed gekoeld zijn, zodat het taartdeeg krokant wordt tijdens het bakken. Voor het beste resultaat snijd je de benodigde hoeveelheid boter van tevoren in klontjes en leg je deze voor gebruik 5-10 minuten in de vriezer.

SUIKER Over het algemeen gebruik ik vier soorten suiker: gewone witte kristalsuiker, lichte basterdsuiker, ruwe rietsuiker en poedersuiker.

Kristalsuiker gebruik ik vaak voor het deeg en de vulling.

Lichte basterdsuiker past vanwege zijn karamelachtige smaak goed bij vullingen.

Ruwe rietsuiker gebruik ik soms in vullingen, maar meestal strooi ik de rietsuiker over de taart voordat hij de oven in gaat – zo krijg je een extra krokante korst. Als je geen ruwe rietsuiker in huis hebt, dan kun je hiervoor ook gewone kristalsuiker gebruiken.

Poedersuiker gebruik ik eigenlijk alleen om taarten mee te bestrooien. Strooi voor een mooi effect vlak voor het serveren de poedersuiker over de taart. Als je de taart niet zoet genoeg vindt, is dit ook een mooi trucje om dat te verhelpen.

ZOUT Als in een recept zout staat, bedoel ik daarmee grof zeezout. Verkruimel het grove zeezout tussen je vingers of maal het licht. Schep het zout daarna op een theelepel om de juiste hoeveelheid af te meten. Als je geen grof zeezout in huis hebt, kun je ook gewoon tafelzout gebruiken, maar halveer dan de aangegeven hoeveelheid.

VLOEISTOF Voor een krokant deeg moet het water dat je gebruikt goed koud zijn. Vul een glas met koud water, voeg ijsklontjes toe en laat een paar minuten staan. Als je geen ijsklontjes hebt, vul dan een (roestvrijstalen) kan met water en zet hem 5-10 minuten in de vriezer.

Als je water aan het deeg toevoegt, doe dat dan lepel voor lepel. Het deeg moet precies zacht genoeg worden.

Soms vervang ik een beetje (of alle) water door bijvoorbeeld kamemelk, naturel drinkyoghurt of crème fraîche. Voor extra smaak kun je ook Cointreau, cognac, wodka, donkere rum of bier gebruiken.

KERSENTAART MET AMANDELEN

Amandelen en kersen zijn een klassieke combinatie. In dit recept heb ik amandelmeel aan het deeg toegevoegd. Je kunt zowel vers als diepvrieskersen gebruiken. Diepvrieskersen maken de vulling wat looser maar het voordeel is dat ze vaak al ontpit zijn en dat scheelt weer tijd.

1 taart, 18 cm doorsnee,
6-8 porties

DEEG

165 g bloem
60 g amandelmeel
2 el kristalsuiker
¼ tl grofzeezout
175 g koude gezouten boter
3-5 el ijskoud water

KERSENVULLING

750 g ontpitte kersen (= ca. 900 g kersen met pit)
90 g kristalsuiker
¼ tl grofzeezout
¼ tl vanillepoeder
1 el kirsch, naar wens
2 el versgaperst citroensap
2 el maizena

OM TE BESTRIJKEN

1 el
1 el melk
een mespunt grof zeegout
1 el ruwe rietsuiker

DEEG

1. Meng de bloem, suiker, het amandelmeel en zout in een kom. Snijd de boter in blokjes en voeg ze toe aan het bloemmengsel. Kneed alles met je vingertoppen tot een korrelig deeg.
2. Voeg koud water toe (begin met een klein beetje en voeg meer toe als het deeg nog te droog is) en roer alles om met een vork. Als je met je vingertoppen een beetje deeg pakt en het valt niet uit elkaar als je erin knijpt, dan is het vochtig genoeg.
3. Wikkel het deeg in plasticfolie, druk het een beetje plat en leg het minstens 1 uur (maar het liefst een hele nacht) in de koelkast.

KERSENVULLING

1. Doe de kersen, suiker, het zout en vanillepoeder en eventueel de kirsch in een pan. Breng aan de kook en laat het mengsel op laag vuur 3-4 minuten sudderen of tot de kersen zacht worden.
2. Roer in een kopje het citroensap door de maizena en giet dit mengsel al roerend bij de kersen. Laat ongeveer 1 minuut binden en inkoken. Laat alles afkoelen.

BAKKEN

1. Verwarm de oven voor op 225 °C.
2. Rol op een met bloem bestoven werkvlak iets meer dan de helft van het deeg uit tot een grote cirkel van 3-4 mm dik. Bekleed de vorm met het deeg en zet hem in de koelkast.
3. Rol de rest van het deeg uit tot een grote cirkel. Maak met de punt van een rond spuitmondje of een vingerhoed gaten in het deeg.
4. Neem de vorm uit de koelkast, schep de vulling erin en bestrijk de rand van het deeg met wat water. Leg de deegplak erop en druk hem rondom vast. Snijd overhangend deeg weg (als je geen golvende rand wilt maken) maar laat het rondom een paar millimeter uitsteken (het deeg krimpt nog tijdens het bakken).
5. Zet 15 minuten in de vriezer (zo behoudt de taart tijdens het bakken zijn vorm).
6. Klop het ei los met de melk en het zout, bestrijk de taart ermee en bestrooi met ruwe rietsuiker.
7. Bak de kersentaart 15 minuten onder in de oven. Verlaag daarna de temperatuur tot 175 °C en bak hem nog 45 minuten tot de taartrand goudbruin is en de vulling borrelt. Als de taart tegen het eind te donker dreigt te worden, dek hem dan af met een stuk aluminiumfolie of bakpapier. Neem de taart uit de oven en laat geheel afkoelen voordat je hem aansnijdt, dan blijft de vulling steviger. Serveer met vanille-ijs (blz. 137).

VRUCHTEN TAARTEN

VAN LINDA LOMELINO









GALETTE MET ABRIKOZEN, BRAMEN EN TIJM

Gebruik hiervoor zachte, maar stevige en smaakvolle abrikozen. Ze mogen echter niet papperig zijn! Tijm zie je niet zo vaak in zoete baksels, maar hier vormt hij een heerlijke combinatie met het zoete fruit.

1 grote galette, 6-8 porties

DEEG

150 g bloem
1 el kristalsuiker
¼ tl grof zeezout
150 g koude gezouten boter
3-5 el ijskoud water

AMANDELCRÈME

75 g gezouten boter, op kamertemperatuur
70 g kristalsuiker
1 el
60 g amandelmeel

ABRIKOZEN-BRAMENVULLING

65 g geschaafde amandelen
450 g abrikozen (ca. 10 stuks)
250 g bramen, vers of uit de diepvries
25 g kristalsuiker
1 el maizena
1-2 tl gehakte verse tijmblaadjes

OM TE BESTRIJKEN

1 el
1 el melk
een mespunt grof zeezout
1 el ruwe rietsuiker

DEEG

1. Meng de bloem, suiker en het zout in een kom. Snijd de boter in blokjes en voeg ze toe aan het bloemmengsel. Kneed alles met je vingertoppen tot een kruimelig deeg.
2. Voeg koud water toe (begin met een klein beetje en voeg meer toe als het deeg nog te droog is) en roer alles met een vork. Als je met je vingertoppen een beetje deeg pakt en het valt niet uit elkaar als je erin knijpt, dan is het vochtig genoeg. Wikkel het deeg in plasticfolie, druk het een beetje plat en leg het minstens 1 uur (maar het liefst een hele nacht) in de koelkast.

A MANDELCRÈME

Klop de boter en suiker tot een crème. Voeg het ei en amandelmeel toe en klop alles tot een gladde crème.

A BRIKOZEN-BRAMENVULLING

1. Rooster de geschaafde amandelen in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn en de geur vrijkomt. Schud ze regelmatig om.
2. Ontpit de abrikozen, snijd ze in plakjes en meng ze met de bramen in een kom. Roer de suiker, maizena en gehakte tijm erdoor.

BAKKEN

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Rol op een licht met bloem bestoven werkvlak het deeg uit tot een grote cirkel van 8-4 mm dik. Rol het deeg voorzichtig op de deegroller en rol het op een met bakpapier beklede snijplank weer af.
3. Strijk de amandelcrème uit over het deeg, maar houd 6-7 cm van de rand vrij. Verdeel de abrikozen-bramenvulling over de amandelcrème en bestrooi met het amandelschaafsel. Vouw de randen over de vulling en druk het deeg lichtjes aan zodat het op zijn plek blijft.
4. Zet de galette ongeveer 15 minuten in de vriezer (zo behoudt de taart tijdens het bakken zijn vorm).
5. Neem de galette uit de vriezer en leg hem met het bakpapier op een bakplaat.
6. Klop het ei los met de melk en het zout, bestrijk de randen ermee en bestrooi met ruwe rietsuiker. Bak de galette 40-45 minuten onder in de oven, tot de taartrand goudbruin is en de vulling zacht wordt en gaat borrelen. Neem de galette uit de oven en laat geheel afkoelen. Serveer met vanille-ijs (blz. 187).

GLUTENVRIJE GALETTE MET NECTARINES EN FRAMBOZEN

Een heerlijk kruimelig taartdeeg van rijst- en boekweitmeel. Dit is een recept voor minigalettes, maar je kunt natuurlijk ook één grote maken.

Dit deeg kan ook uitstekend voor andere recepten in dit boek worden gebruikt, zoals de Taartlolly's (blz. 98) of Eenhapstaartjes met peren en gember (blz. 98). Als je een glutenvrije dichte vruchtentaart van dit deeg wilt maken, verdubbel dan de hoeveelheid deeg van dit recept.

3 minigalettes, 15 cm doorsnee,
6-8 porties

GLUTENVRIJ DEEG

90 g boekweitmeel
100 g rijstmeel
1 el kristalsuiker
¼ tl grof zeezout
150 g koude gezouten boter
3-4 el ijskoud water

NECTARINE-FRAMBOZEN- VULLING

3 el ruwe rietsuiker
2 el maïzena
¼ tl grof zeezout
650 g nectarines (ca. 4 stuks)
125 g frambozen, vers of uit de diepvries
geraspte schil en sap van ½ citroen

OM TE BESTRIJKEN

1 el
1 el melk
een mespunt grof zeezout
1 el ruwe rietsuiker

GLUTENVRIJ DEEG

1. Meng het boekweitmeel, rijstmeel, zout en de suiker in een kom.
2. Snijd de boter in blokjes en voeg ze toe aan het meelmengsel. Kneed alles met je vingertoppen tot een kruimelig deeg.
3. Voeg koud water toe (begin met een klein beetje en voeg meer toe als het deeg nog te droog is) en roer alles met een vork. Als je met je vingertoppen een beetje deeg pakt en het valt niet uit elkaar als je erin knijpt, dan is het vochtig genoeg.
4. Wikkel het deeg in plasticfolie, druk het een beetje plat en leg het minstens 1 uur (maar het liefst een hele nacht) in de koelkast.

BAKKEN

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Verdeel het deeg in drie gelijke stukken. Rol ze op een rijkelijk met (rijst)meel bestoven werkvlak uit tot een cirkel van 8-4 mm dik. Het deeg is nogal brokkelig, dus zorg dat er steeds genoeg meel ligt en til het deeg af en toe op tijdens het rollen. Rol de deegplakken een voor een op de deegroller en rol ze op een met bakpapier beklede snijplank weer af.
3. Meng de ruwe rietsuiker, maïzena en het zout in een kom. Strooi een beetje van dit mengsel over de bodem van de ronde plakken maar houd 6-7 cm van de rand vrij.
4. Ontpit de nectarines en snijd ze in plakjes. Verdeel de nectarines en de frambozen over de bodems. Bestrooi ze met de rest van het suikermengsel. Strooi de geraspte citroenschil over het fruit en sprenkel het sap erover. Vouw de randen over de vulling en druk het deeg lichtjes aan zodat het op zijn plek blijft.
5. Zet de galettes ongeveer 15 minuten in de vriezer (zo behouden de taartjes tijdens het bakken hun vorm).
6. Neem de galettes uit de vriezer en leg ze met het bakpapier op een bakplaat.
7. Klop het ei los met de melk en het zout, bestrijk de randen ermee en bestrooi met ruwe rietsuiker. Bak de galettes 20 minuten onder in de oven en verlaag daarna de temperatuur tot 175 °C en bak ze nog 20-25 minuten, tot de taartrand goudbruin is. Neem de galettes uit de oven en laat ze geheel afkoelen. Het liefst serveren met vanille-ijs (blz. 187).





TAARTLOLLY'S

Het is wat fröbelen, deze leuke mini-taartjes op een stokje! Als je het leuk vindt, kun je nieuwe vormen en vlechtpatronen uitproberen. Gebruik geen stokjes van plastic! Het best kun je stokjes van papier gebruiken of houten ijsstokjes, maar zonder stokjes kan natuurlijk ook.

ca. 20 taartlolly's

DEEG

125 g bloem
1 el kristalsuiker
¼ tl grof zeezout
125 koude boter
2-3 el ijskoud water

VULLINGEN

Verskillende vullingen voor één portie
taartdeeg

BANAAN-KARAMEL

1-2 bananen
120 g dulce de leche

CHOCOLADE-HAZELNootPASTA & ROOMKAAS

120 g chocolade-hazelnootpasta
(bijv. Nutella)
50 g roomkaas

PINDAKAAS & CHOCOLADE

30 g pure chocolade
100 g pindakaas

OM TE BESTRIJKEN

1 ei
1 el melk
een mespunt grof zeezout
1 el ruwe rietsuiker

DEEG

1. Meng de bloem, suiker en het zout in een kom. Snijd de boter in blokjes en voeg ze toe aan het bloemmengsel. Kneed alles met je vingertoppen tot een korrelig deeg.
2. Voeg koud water toe (begin met een klein beetje en voeg meer toe als het deeg nog te droog is) en roer alles met een vork. Als je met je vingertoppen een beetje deeg pakt en het valt niet uit elkaar als je erin knijpt, dan is het vochtig genoeg.
3. Wikkel het deeg in plasticfolie, druk het een beetje plat en leg het minstens 1 uur (maar het liefst een hele nacht) in de koelkast.

BAKKEN

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit. Stans er rondjes uit van ongeveer 5½ cm doorsnee. Leg de helft van de rondjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

BANAAN-KARAMELVULLING

1. Snijd de bananen in relatief dunne plakjes. Schep op een rondje 1 theelepel dulce de leche en druk daar een plakje banaan op.
2. Bestrijk de rand rondom met water en druk een lollystokje in de vulling. Leg er een deeggrondje op en druk de randen vast. Leg de lolly's 5 minuten in de vriezer en daarna op een met bakpapier beklede bakplaat.

CHOCOPASTA-ROOMKAASVULLING

1. Meng de chocopasta met de roomkaas. Schep ½ eetlepel vulling op elk rondje.
2. Bestrijk de rand rondom met water en druk een lollystokje in de vulling. Leg er een deeggrondje op en druk de randen vast. Leg de lolly's 5 minuten in de vriezer en daarna op een met bakpapier beklede bakplaat.

PINDAKAAS-CHOCOLADEVULLING

1. Hak de chocolade. Schep op elk rondje een theelepel pindakaas en druk er wat stukjes chocolade in.
2. Bestrijk de rand rondom met water en druk een lollystokje in de vulling. Leg er een deeggrondje op en druk de randen vast. Leg de lolly's 5 minuten in de vriezer en daarna op een met bakpapier beklede bakplaat.

BESTRIJKEN EN BAKKEN

Klop het ei los met de melk en het zout, bestrijk de lolly's ermee en bestrooi ze met ruwe rietsuiker. Als de lolly's geen luchtgaten hebben, maak er dan een paar inkepingen in. Bak ze 16-18 minuten in het midden van de oven tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de oven en laat ze geheel afkoelen.





Stap in Linda Lomelino's overheerlijke taartenwereld, met grote en kleine taarten, rond of vierkant. Heerlijke vruchtentaarten, open of met een dekje van knapperig deeg, crumbles met een krokant laagje en boordevol fruit, galettes en kleine taartjes met verrassende smaken en vormen. Taarten vol appels, peren, aardbeien of bessen en met chocolade, noten of meringue. Dit boek staat vol met heerlijke recepten, prachtige inspirerende foto's en handige tips en trucs om zelf de allerlekkerste taarten te bakken. Want wat is er nou lekkerder dan een verse, zelfgebakken taart?



ISBN 978-94-6350-168-3



9 789462 501683

www.foeteculinair.nl