



CHOCOLADETAART MET MINNEOLAGELEI

De minneola klinkt een beetje als een pianola, maar het is een kruising tussen een mandarijn en een roze pompelmoes. Heerlijk friszuur in combinatie met de rijke biscuit en boterroom.

CHOCOLADEBISCUIT

- 540 g bloem
- 120 g cacaopoeder
- 660 g suiker
- 3 tl bakpoeder
- 3 tl bicarbonaat
- 150 g zachte boter
- 6 eieren
- 450 ml melk
- 300 ml kokend water

MISERABLEBISCUIT

- 250 g amandelen
- 250 g suiker
- 50 g bloem
- 10 eiwitten
- 200 g poedersuiker
- bakspray

MINNEOLAGELEI

- 8 minneola's
- 10 g gelatineblaadjes
- ijskoud water
- amaretto

Begin met de chocoladebiscuit. Verwarm de oven voor op 190 graden en vet twee ronde bakvormen van 26 cm in. Heb je geen twee vormen, verdeel het beslag dan in twee delen en bak in twee sessies.

Zeef de bloem, het cacaopoeder, bakpoeder en bicarbonaat in een grote kom. Voeg de andere ingrediënten behalve het water toe en klopf goed door. Voeg terwijl je het beslag blijft kloppen geleidelijk het hete water toe.

Verdeel het beslag voorzichtig over de ingevette bakvormen en bak de biscuit ongeveer 35 minuten. Ontvorm en laat afkoelen op een rooster.

Maal voor de miserable de amandelen fijn en meng ze met de suiker en de bloem.

Klopf de eiwitten stijf met de poedersuiker en spatel ze voorzichtig door het amandelmengsel.

Vet opnieuw een bakvorm (van 26 cm) in en giet het miserablebeslag erin. Bak de biscuit ongeveer 20 minuten in de oven op 190 graden. Ontvorm en laat afkoelen.

Ga verder met de minneolagelei. Week de gelatineblaadjes een kwartier in ijskoud water.

Rasp de schil van 3 minneola's en houd die apart. Schil de rest van de minneola's en pureer ze alle 8. Duw het fruit door een zeef, zodat je enkel het sap overhoudt. Houd een kwart van het sap opzij, dat heb je straks nodig om de biscuit te besprenkelen.

Verwarm de rest van het sap in een pannetje tot 85 graden en doe er een scheut amaretto bij. Haal van het vuur en roer er de uitgeknepen gelatineblaadjes door tot ze helemaal zijn opgelost. Voeg ook de geraspte minneolaschil toe.

BOTERROOM MET CHOCOLADE

- 200 g eiwit
- 250 g suiker
- 600 g boter
- 200 g cacaopoeder
- merg van 2 vanillepeulen
- 200 g pure chocoladedruppels

OM TE VERSIEREN

- krulletjes minneolaschil

Bekleed een bakvorm (nog steeds dezelfde van 26 cm) met bakpapier. Giet de gelei in de bakvorm en laat opstijven in de diepvries.

Maak ten slotte de boterroom met chocolade. Meng de eiwitten met de suiker en warm het mengsel al roerend op tot 50 graden. Haal het van het vuur en klop stevig op tot de kom koud aanvoelt.

Klop er nu in delen de zachte boter door. Voeg niet alles in een keer toe en zorg dat de boter nog wat structuur heeft. Laat de crème en de resterende boter afkoelen wanneer je merkt dat de structuur helemaal lopend wordt. Zo gaat de boter weer wat stollen. Klop het afgekoelde mengsel op lagere snelheid weer op en voeg de rest van de boter toe.

Wanneer de boterroom klaar is, meng er dan de vanille, het cacaopoeder en de gesmolten chocolade door.

Meng het minneolasap dat je opzij hebt gezet met een scheut amaretto.

Nu kan je gaan assembleren. Begin met een laag chocoladebiscuit. Besprenkel met minneola-amarettosaus. Smeer er een dun laagje boterroom over uit.

TIP

Kan je geen minneola's vinden? Gebruik dan mandarijnen of eventueel sinaasappels. Zure appels combineren ook goed met de chocolade en de amandelen, maar die leveren natuurlijk een heel andere smaak op. Met deze taart geef je makkelijk 20 man te eten. Halveer de hoeveelheden voor een wat beperkter gezelschap.

Besprenkel de miserable langs beide kanten en leg ze op de boterroom. Dan volgt de minneolagelei. Besprenkel beide kanten van de tweede chocoladebiscuit en smeer op een kant een laagje boterroom. Leg de chocoladebiscuit met de boterroomlaag naar beneden op de gelei.

Zet de taart even in de koelkast om op te stijven en smeer ze helemaal netjes af met de rest van de boterroom met chocolade. Versier met de geraspte minneolaschil.





TIJDLOZE AARDBEIENTAART

Bladerdeeg, banketbakkersroom en heerlijk zoete, rijpe aardbeien. Geen kunstjes of gegoochel, maar authentieke smaken. Dit is een klassieker onder de klassiekers!

- 1 rol bladerdeeg (of 230 g zelfgemaakt bladerdeeg, volgens het recept op p. 31, uitgerold)
- 600 ml melk
- merg van 1 vanillestokje
- 100 g suiker
- 5 eigelen
- 50 g maïszetmeel (maïzena)
- 400 g aardbeien, ont kroond en gehalveerd
- wat abrikozengelei zonder stukjes

TIP

Gebruik gerust ander fruit voor je taart. Wees creatief! Let alleen op met kiwi's, er zit een enzym in dat je banketbakkersroom laat schiften. Versier je taart eventueel nog met wat blaadjes munt of wat geroosterde geschaafde amandelen.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Bekleed een taartvorm met bakpapier en leg er de bladerdeegbodem in. Snijd het overtollige deeg weg en prik de bodem in met een vork. Leg een vel bakpapier op het deeg, vul met bakparels of droge bonen en bak de bodem blind gedurende 15 à 20 minuten.

Breng de melk met de vanille aan de kook in een grote pot.

Klop de eigelen met de suiker in een grote kom stevig op tot een luchtige, bleke massa. Zeef er het maïszetmeel bij en meng goed.

Laat de melk een paar minuutjes afkoelen en giet ze in een dun straaltje bij het eiermengsel, terwijl je flink doorklopt. Gebruik een steelpan of hittebestendige kan om de melk te gieten, anders kom je een hand tekort.

Giet de crème weer in de pot en zet op het vuur. Laat de banketbakkersroom onder voortdurend roeren indikken, maar laat ze niet koken.

Giet de banketbakkersroom in een kom, leg er een vel plasticfolie over of strooi er wat poedersuiker over, zo komt er geen vel op. Zet opzij en laat helemaal afkoelen.

Laat ook de blindgebakken bodem helemaal afkoelen.

Schep de afgekoelde banketbakkersroom op de bodem en strijk glad. Bedek de laag room helemaal met de aardbeien.

Verwarm de abrikozengelei lichtjes, tot ze lauw is. Bestrijk met een penseeltje het fruit met een dun laagje gelei. Zo vermijd je dat het fruit gaat verkleuren en krijgt de taart een mooi glanzend laagje.

CROSTATA VAN PERZIKEN MET MASCARPONE

De crostata is dé ultieme Italiaanse taart: no nonsense, niet te stijf en vooral met tonnen smaak! Heerlijk met alle mogelijke steenvruchten, maar hier stelen sappige perziken de show.

DEEG

- 185 g bloem + om te bestuiven
- 2 el suiker
- snufje zout
- 85 g ijskoude boter, in blokjes
- 60 ml ijskoud water

VULLING

- 5 rijpe perziken
- 50 g donkerbruine suiker
- 2 el bloem
- ½ tl vanille-essence
- snufje kaneel

MASCARPONEROOM

- 200 g room
- 2 el poedersuiker
- 200 g mascarpone
- 1 tl vanille-extract
- ½ tl gemberpoeder
- ¼ tl gemalen kardemom (eventueel)

AFWERKING

- 2 el room
- 2 el lichtbruine ruwe rietsuiker of andere grove suiker

Meng de bloem met de suiker en het zout. Doe de blokjes boter erbij en wrijf het mengsel door je vingers tot het een grove korrelige textuur heeft. Doe er geleidelijk het water bij en kneed tot een homogeen deeg.

Bestuif je werkvlak met wat boter, leg het deeg erop en druk het plat tot een schijf. Leg de deegschijf ingepakt in plasticfolie 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 graden en zet een met bakpapier beklede bakplaat klaar.

Halveer de perziken, verwijder de pitten en snijd het fruit in plakjes van 1 cm dik. Meng de perziken in een kom met de bruine suiker, de bloem, de vanille en de kaneel.

Bestuif je werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot een cirkel van 30 cm doorsnee. Leg het deeg op de bakplaat.

Schep de perziken, inclusief sap, in het midden van het deeg. Laat een rand van ongeveer 5 cm vrij en vouw die om, over de perziken. Zet de taart nog eens 30 minuten in de koelkast.

Strijk room over de deegrand en strooi er de suiker over.

Bak ongeveer 50 minuten in de voorverwarmde oven, tot de korst goudbruin is en je de perziken ziet borrelen. Laat een kwartiertje afkoelen.

Maak intussen de mascarponeroom. Klop de room met de poedersuiker stijf. Klop in een andere kom de mascarpone lichtjes los met de vanille, de gember en eventueel de kardemom. Klop de mascarpone niet te hard, anders wordt ze te lopend.

Spatel een beetje van de slagroom door de mascarpone. Doe de rest van de slagroom erbij en mix op lage stand tot een romig mengsel.

Serveer een punt van de crostata met een flinke dot mascarponeroom ernaast.





KLASSIEKE APPELTAART

.....

Een hoge, stevige korst. Friszure appels. Sappige rozijnen.
Knapperige, gekaramelliseerde walnoten. Meer moet dat niet
zijn. Klassiekers zijn klassiek met een reden, natuurlijk.

EEN SPRINGVORM VAN 24 CM DOORSNEE

DEEG

- 300 g patisseriebloem
- 100 g kristalsuiker
- 200 g koude boter
- 1 ei
- 2 el koud water
- 1 snufje zout

VULLING

- 100 g rozijnen
- 100 g kristalsuiker
- 5 el water
- 100 g walnoten, grof gehakt
- 1,2 kg friszure appels
(goudreinetten bijvoorbeeld)
- 1 el citroensap
- 1 el kaneel
- 75 g bruine suiker

OMTE BESTRIJKEN

- 1 losgeklopt ei

Bekleed een springvorm van 24 cm en een bakplaat met bakpapier en verwarm de oven voor op 170 graden.

Laat de rozijnen wellen in een kommetje heet water.

Zeef de bloem in een kom en doe er de suiker en het zout bij. Snijd de koude boter in blokjes en voeg toe. Klop het ei los met het water en giet het in de kom. Kneed met de keukenmachine of de hand tot een stevige deegbal.

Weeg $\frac{1}{3}$ van het deeg af en maak er een balletje van. Rol de rest van het deeg uit en bekleed er de bodem en zijkanten van de springvorm mee. Dek de vorm af, pak het deegballetje in met plasticfolie en leg beide een halfuurtje in de koelkast.

Laat de suiker en het water smelten in een pannetje met dikke bodem op middelhoog vuur. Schud de pan in rond-draaiende bewegingen. Wanneer de karamel na een tiental minuten goudbruin is geworden, mogen de gehakte walnoten erbij. Zorg dat alle noten een karameljasje krijgen en stort ze dan uit op de bakplaat om af te koelen.

Giet de rozijnen af en laat ze uitlekken. Schil de appels en snijd ze in blokjes. Breek de afgekoelde nootjes weer in stukken en giet ze samen met het citroensap, de rozijnen, de kaneel en de bruine suiker bij de appels. Meng goed.

Haal de springvorm en het deegballetje uit de koelkast. Stort het appelmengsel in de vorm en druk stevig aan. Rol het balletje uit en snijd er repen van. Schik die in een ruitvorm boven op de taart. Bestrijk met het losgeklopte ei.

Dek de taart af met aluminiumfolie en zet een uur in de onderste helft van de voorverwarmde oven. Haal na ongeveer een uur de folie weg en geef de taart nog een kwartiertje extra om te bruinen. Laat de taart rusten in de springvorm. Ontvorm pas wanneer de taart helemaal is afgekoeld.

KERSENCLAFOUTIS

.....

Deze taart uit de Limousin heeft iets van een stevige pannenkoek. Gulzige zielen letten best op, want de kersen worden in hun geheel gebruikt. De pitten zorgen voor extra veel smaak.

DEEG EN VULLING

- 600 g kersen
- 40 g lichtgezouten boter + extra om in te vetten
- 100 g patisseriebloem
- 60 g fijne griessuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- snufje zout
- 4 eieren
- 200 ml melk

OMTEVERSIEREN

- wat bloesuiker

Verwarm de oven voor op 210 graden. Spoel de kersen goed af onder koud stromend water en laat ze uitlekken.

Smelt de boter in een pannetje. Meng de bloem, de suiker, het zout en de vanillesuiker in een grote mengkom. Voeg een voor een de eieren toe en blijf mengen. Voeg beetje bij beetje de melk en de gesmolten boter toe, terwijl je blijft roeren.

Vet een ronde ovenschaal of taartvorm royaal in en schik er de kersen in. Giet het beslag over de vruchten.

Bak de clafoutis eerst tien minuten op 210 graden. Verlaag dan de oventemperatuur naar 180 graden en bak de taart nog ongeveer 20 minuten, tot de bovenkant goudgeel is.

Serveer de clafoutis koud of lauwwarm, bestrooid met bloesuiker.

TIP

Mocht je geen pitten in je taart willen, verwijder ze dan gerust. Gebruik dan wat minder melk, aangezien ontpitte kersen meer vocht afgeven. Probeer ook eens clafoutis met andere soorten fruit, zoals perziken, pruimen of verschillende soorten bessen. Snijd het fruit dan in stukjes ter grootte van een kers.





SMURFENTAART

.....

Deze witgemutste taart is wereldberoemd in Vlaams-Brabant en Limburg. Van dit bommetje met abrikozen, slagroom en witte chocolade ga je gelukkig geen blauwe mannetjes zien!

DEEG

- 250 g bloem
- 65 ml lauw water
- 1 ei
- 25 g verse gist
- 12 g suiker
- 1 tl zout
- 100 g zachte boter

VULLING EN TOPPING

- 500 g abrikozencorin, -compote of -taartvulling
- sap van ¼ citroen
- 400 ml koude slagroom
- 30 g poedersuiker + extra voor versiering
- 200 g witte chocolade

OMTE BESTRIJKEN

- 1 eigeel

Los de gist op in het water en kluts er het ei door. Zeef de bloem en stort ze in een bergje op je werkvlak. Maak een putje in de bloem en strooi er de suiker rond. Leg het zout aan de buitenkant van de bloemkring en verdeel de zachte boter in stukjes over de bloem. Giet het gistmengsel in het putje en begin van binnen naar buiten te mengen. Voeg geleidelijk de bloem toe en kneed snel tot een homogeen deeg. Leg op een bord, dek losjes af met plasticfolie en laat een halfuur rusten in de koelkast.

Klop intussen de koude room stevig op met de poedersuiker. Zet in de koelkast. Verwarm de oven voor op 230 graden.

Vet een taartvorm in en bebloem hem. Schud het teveel aan bloem eruit. Bebloem ook je werkvlak en rol er het deeg op uit. Leg het deeg in de vorm en snijd het overtollige deeg af. Prik met een vork de bodem in en laat het deeg een halfuurtje rijzen in de vorm. Bestrijk de rand met het losgeklopte eigeel.

Meng de abrikozenvulling met het citroensap. Verdeel ze over de taartbodem en laat een kwartiertje bakken in de voorverwarmde oven.

Schaaf de witte chocolade met een dunschiller in krullen. Zet even in de koelkast.

Ontvorm de taart en laat ze afkoelen. Vul de taart tot de rand met de slagroom.

Strooi de chocoladeschilfers met een lepel over de taart.







ANANAS CHAI TATIN

.....

De zussen Tatin gaan de exotische toer op! De combinatie van ananas, karamel, pittige chaikruiden en een drupje rum is genoeg om je in hogere sferen te brengen.

- 230 g bladerdeeg (gekocht of zelfgemaakt, zie recept p. 31)
- 1 ananas
- 90 g boter
- 165 g bruine suiker
- scheutje bruine rum
- de zaadjes van 1 vanillepeul
- ½ tl kaneel
- ¼ tl gemberpoeder
- ¼ tl gemalen kardemom

AFWERKING

- 1 mespuntje kruidnagelpoeder
- 2 tl versnipperde muntblaadjes

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snijd de boven- en onderkant van de ananas. Schil hem met een gekarteld mes, snijd in plakken van ongeveer 1 cm dik en verwijder de harde kern met een rond uitsteekvormpje. Snijd elke plak doormidden.

STAP 1

Smelt de boter boven middelhoog vuur in een grote steelpan met dikke bodem en voeg er de suiker en de specerijen aan toe. Schud de pan met draaiende bewegingen tot de suiker gesmolten is en het mengsel begint te karamelliseren. Roer een scheutje rum bij de karamel. Wanneer de karamel donker genoeg is (let op dat hij niet verbrandt), doe er dan de ananasschijven bij. Laat de ananas een vijftal minuten garen in de karamel.

STAP 2

Schik de halve ananasschijven in een ronde ovenschaal of bakvorm. Giet de karamel eroverheen. Snijd het bladerdeeg iets groter dan de schaal, leg het op de ananas en vouw de randen van het deeg mooi tussen het fruit en de bakvorm.

Bak de taart circa 25 minuten, tot de korst goudbruin en mooi opgeblazen is. Keer ze dan heel behoedzaam om op een groot bord. Strooi de muntblaadjes over de taart.

TIP

Serveer deze exotische lekkernij met een bolletje vanille-ijs of wat slagroom.



2

