

Pruimentaart

Geschreven door Erwin - 17/12/2011 16:39

Ingredienten:

125 gram boter
100 suiker.
250 gram bloem,
1 ei
30 gram amandelpoeder.
Pruimen.

Bereidingswijze:

Deeg maken: boter suiker mengen.
Bloem, ei en amandelpoeder toevoegen.
Goed kneden en minimaal 1/2 uur laten rusten.
Bodem van een taartvorm ermee bedekken en de pruimen erop schikken.
Bakken in een voorverwarmde oven gedurende ± 25 minuten op 180°C.

=====

Pruimentaart 6 personen

Geschreven door Erwin - 12/02/2012 16:16

Ingredienten:

Nagerecht voor 6 personen.
750 pruimen
1/8 liter melk
120 gram margarine
400 gram bloem
150 gram suiker
1 zakje vanillesuiker
1 ei
1/2 zakje gedroogde gist
2 el gemalen amandelen
Zout
Boter (invetten springvorm)

Bereidingswijze:

Verwarm allereerst de melk samen met twee eetlepels boter.
Laat dit op een laag vuurtje staan.
Pak een grote kom en doe hier de volgende ingrediënten in: 275 gram bloem, een ei, 75 gram suiker, een klein beetje zout, vanillesuiker, ei en gist.
Giet hier de warme melk overheen en kneed dit met de handen tot een mooi deeg.
Laat het deeg ondertussen even rusten en maak de pruimen schoon, halveer ze en haal de pitten eruit.
Laat weer wat boter (ca. 100 gram) smelten.
Voeg hier 125 gram bloem, 75 gram suiker, amandelen en wat zout aan toe.
Dit vormt het strooideeg (de bovenkant) van de taart.
Vet een springvorm van ca 26 cm Ø in en rol hier het deeg in.
Bij de randen kun je het met je vingers licht aandrukken.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 19 January, 2022, 23:56

Vul de springvorm vervolgens met de pruimen.

Verdeel over de pruimen het strooisel en de taart kan in een voorverwarmde oven (200 graden).

De taart is na 30 tot 40 klaar.

=====

Pruimentaart

Geschreven door Erwin - 19/02/2012 17:21

Ingredienten:

22cm doorsnede

1/2 kg pruimen,

Suiker naar smaak,

1/8 flesje slagroom

Voor het deeg:

200 g bloem,

Wat zout,

1/2 theelepel bakpoeder,

100 g boter of margarine,

90 g basterdsuiker,

1 ei

Bereidingswijze:

De bloem zeven.

De boter of margarine basterdsuiker, het ei en wat zout toevoegen.

De bakpoeder erbij doen en deze ingrediënten tot een soepele bal kneden.

Het deeg uitrollen tot een lap die in een vorm met een middellijn van 22 cm past.

De vorm met boter insmeren en met het deeg voeren.

Om te voorkomen dat het deeg gaat zakken en steunvulsel aanbrengen.

Hiertoe een ingevet stukje boterhampapier groter dan de vorm met de vette kant op het deeg leggen.

Het papier tegen het deeg aandrukken.

Op het papier een vulsel leggen van rauwe rijst, erwten of bonen of desnoods propjes papier.

Het deeg in een matig warme oven in 20 minuten à een 1/2 uur gaar en lichtbruin bakken.

Het steunvulsel verwijderen en het gebak nog even laten bijkleuren.

Het gebak uit de oven halen, laten afkoelen en voorzichtig uit de vorm nemen.

Ondertussen de pruimen wassen en halveren.

De pitten verwijderen.

Een suikerstroopje maken en hierin de pruimenhelften voorzichtig verwarmen tot ze zacht zijn (niet koken).

De pruimenhelften uit het vocht scheppen en laten uitlekken.

Het vocht met wat aangemengd aardappelmeel binden.

De pruimen op het deeg rangschikken en er het gebonden vruchtennat overheen gieten.

Naar verkiezing de pruimentaart met slagroom garneren.

=====

Pruimen Amandeltaart

Geschreven door Erwin - 26/11/2013 21:23

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 19 January, 2022, 23:56

Ingredienten:

Voor het deeg:

350 g bloem, plus extra

2el fijne suiker

200 g boter, in blokjes gesneden, plus extra

1 scharrelei

ca. 3 el ijskoud water

Voor de amandelvulling (frangipane):

200 g ongezouten boter

200 g basterdsuiker

2 scharreleieren

200 g amandelmeel of fijngemalen amandelen

5-6 rijpe pruimen, perziken of nectarines, gehalveerd, de pit verwijderd

Poedersuiker

Slagroom

Crème fraîche of vanille-ijs

Bereidingswijze:

Maak eerst het deeg.

Zeef bloem en suiker, voeg de blokjes boter toe en wrijf alles tussen koude handen tot het op fijne broodkruimels lijkt.

Klop het ei los en kneed dit er vlug door.

Voeg enkele druppels ijswater toe tot het deeg net samenhang heeft en vorm er een platte schijf van.

Pak in folie en laat in de koelkast 1 uur rusten.

Klop voor de frangipane de boter met de suiker licht en luchtig met een mixer.

Klop een voor een de eieren erdoor.

Schep met een spatel het amandelmeel erdoor en roer tot een glad beslag.

Zet opzij tot gebruik.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Vet een pievorm van 24 of 26 cm of 6-8 taartvormpjes van ca. 8 cm doorsnede in met boter en bestuif met bloem.

Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een lap die in de vorm past.

Druk het deeg erin en snijd de randen bij.

Schep de frangipane erin, tot halverwege de rand, en strijk uit.

Verdeel de halve pruimen of ander fruit erover en bak in 40 min. (20 min. voor kleintjes) goudbruin.

Laat 5 minuten rusten op een rooster.

Bestuif met poedersuiker en serveer met slagroom, crème fraîche of vanille-ijs.

=====

Pruimencake

Geschreven door Erwin - 18/08/2014 21:21

Ingredienten:

taart - 12 punten

750 g pruimen

3 eetlepels zoete witte wijn

1 citroen, schoongeboend

250 g ricotta

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 19 January, 2022, 23:56

250 g fijne kristalsuiker
5 eieren
250 g bloem
50 g roomboter, gesmolten
100 g poedersuiker
Handmixer
Lage taartvorm (rond 26,25 cm) of rechthoekige ovenschaal
Bakpapier

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180graden.
Bekleed de vorm met bakpapier en laat het papier wat rommelig boven de rand uitsteken.
Halveer de pruimen en verwijder de pitten.
Schep de pruimen in een kom om met de wijn.
Rasp de gele schil dun van de citroen.
Pers een 1/2 citroen uit.
Klop in een grote kom de ricotta met de suiker, een snufje zout en de eieren tot een egaal mengsel.
Klop vervolgens de bloem, citroenrasp en boter erdoor.
Verdeel het beslag in de vorm en leg de pruimen erop.
Bak de cake in de oven in 40-50 minuten goudbruin en gaar.
Laat de pruimencake afkoelen.
Roer in een kom de poedersuiker met 1-2 eetlepels citroensap tot een glad en glanzend glazuur.
Druppel het glazuur met een lepel in zigzag lijnen over de cake.
Laat het glazuur stevig worden.

=====