

Kersentaart

Geschreven door Erwin - 18/12/2011 11:37

Ingredienten:

400 gram kersen zonder pit
2 eetlepels kirsch
100 gram bloem
80 gram suikerzout
2,5 deciliter melk
3 eieren

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Doe de kersen in een kom, besprenkel ze met kirsch en laat het 1/2 uur intrekken. Meng de bloem, suiker en zout in een kom. Roer de helft van de melk erdoor en klop er dan met de mixer een voor een de eieren er door. Voeg beetje bij beetje de rest van de melk toe tot een glad papje. Zeef het mengsel zodat er geen klontjes in zitten. Doe de kersen in een ondiepe ovenschaal en schenk het beslag erover. Bak de taart in 40 minuten in het midden van de oven gaar.

=====

Kersentaart

Geschreven door Erwin - 18/12/2011 17:15

Ingredienten:

300 gram bladerdeeg,
500 gram kersen,
50 gram suiker,
1 eetlepel kaneel,
50 gram kersenjam

Bereidingswijze:

Rol het bladerdeeg uit en bekleed er een taartvorm mee. Besprenkel de bodem met de suiker en de kaneel. Ontpit de kersen en verdeel ze over de deegbodem. Bak de taart een half uur op 200 graden. Schep de zelf gemaakte kersenjam op de kersen.

=====

Kersen-chocoladetaart

Geschreven door Erwin - 07/01/2012 17:32

Ingredienten:

3 blaadjes witte gelatine
500 gram kersen
1/2 dl appelsap
2 el gezeefd citroensap
3 el suiker
1/2 liter slagroom

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 20 January, 2022, 00:47

1 chocoladecake
Kirsch
Melkchocolade

Bereidingswijze:

Laat 3 blaadjes witte gelatine 10 min. in ruim koud water weken.

Ontpit de kersen.

Verwarm de appelsap met citroensap en laat er de suiker in oplossen.

Knijp de gelatine goed uit en los die van het vuur af op in het hete appelsap.

Laat het mengsel tot lobbijg afkoelen en schep het door de stijfgeklopte slagroom.

Snijd de horizontaal in 3 even dikke lagen en besprenkel ze met wat kirsch.

Bedek de lagen met elk 1/3 van de vulling en verdeel er de ontpitte kersen over.

Stapel de lagen op elkaar.

Laat de taart in de koelkast afgedekt opstijven.

Bestrooi 'm met grofgeraspte melkchocolade en serveer de taart direct.

=====

Kersentaart (26cm)

Geschreven door Erwin - 23/01/2012 19:06

Ingredienten:

Deeg voor een springvorm (doorsnede 26 cm),

250 gram bloem

6 gram Bakpoeder

75 gram suiker

1 zakje Vanille-suiker

1 mespuntje zout

2 eetlepels water

125 gram boter of margarine

Vulling:

500-750 gram gewelde of geweekte kersen

1 zakje Puddingpoeder Vanille-Crème

25-50 gram suiker

1/4 liter koud kersensap

Bereidingswijze:

De bloem en het bakpoeder worden gemengd en op een deegplank gezeefd.

Men drukt in het midden een kuiltje; de suiker, de vanillesuiker, het zout en het water worden hierin gedaan en met een deel van de bloem tot een dikke massa verwerkt.

Daar bovenop legt men de in stukjes gesneden, koude boter of margarine, bestrooit deze met bloem, drukt dit alles tot een bol ineen en kneedt van het midden uit alle ingrediënten tot een glad deeg.

Mocht het deeg kleven, dan zet men het een poosje op een koele plaats.

Ruim 1/3 deel van het deeg rolt men op de niet ingevette bodem van de springvorm uit.

Iets meer dan de helft van het overige deeg wordt tot een deeglap ter grootte van de springvorm uitgerold en daarna in 16 – 20 reepjes van gelijke breedte geradeerd.

De rest van het deeg verwerkt men tot een rol ter dikte van een vinger, welke als rond op de deegbodem wordt gelegd en zó aangedrukt, dat deze rond ca. 3 cm hoog wordt.

Voor de vulling laat men de kersen goed uitlekken en maakt het puddingpoeder en 25 g suiker met 3 eetlepels van het kersensap tot een glad papje aan; het overige sap wordt aan de kook gebracht.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 20 January, 2022, 00:47

Zodra dit kookt, neemt men het van het vuur, roert er het papje doorheen en kookt dit nog enige malen op.

Daarna roert men er de kersen doorheen, laat deze massa afkoelen en voegt naar smaak de rest van de suiker toe.

De afgekoelde kersenmassa schept men op het deeg, strijkt deze gelijkmatig uit en legt hier de deegreepjes als een rooster bovenop.

Het rooster met de springvorm onder in de, 10 minuten voorverwarmde, oven schuiven.

Daarna circa 30 minuten bakken.

=====

Kersen- frambozentaartjes

Geschreven door Erwin - 17/05/2012 13:42

Kersen- frambozentaartjes

Ingredienten:

Voor circa 16 stuks

175 g bloem

75 g zachte boter, in stukjes

50 g gemalen amandelen

Geraspte schil van 1 limoen

250 g kersen (vers of uit pot, drooggedept)

150-200 g kleine frambozen

1-2 tl rijstbloem poedersuiker

Aardbeien en stukjes pezik, abrikoos of mango zijn ook heerlijk in deze krokante taartjes.

Bereidingswijze:

Meng bloem en boter met de vingertoppen tot een broodkruimachtig mengsel.

Voeg amandelen, limoenrasp en 1 a 2 el koud water toe en kneed alles tot een stevig deeg.

Leg het deeg, verpakt in plasticfolie, 30 min. in de koelkast.

Rol het uit tot een lap van 3 mm dik en steek hieruit 16 cirkels van circa 8 cm doorsnede en 16 paar hazenoortjes.

Bekleed 16 ingevette lage taartvormpjes van circa 5 cm doorsnede met de deegcirkels.

Meng kersen, frambozen en rijstbloem en verdeel deze vulling over de vormpjes.

Dek elk vormpje af met hazenoortjes.

Bakze 20-25 min. in een voorverwarmde oven op 200°C.

Laat ze op een rooster afkoelen en bestuif dun met poedersuiker.

=====

Kersenkwarktaart

Geschreven door Erwin - 13/11/2012 21:14

Ingredienten:

1 el rum

2 eieren

500 g kwark

100 g suiker

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 20 January, 2022, 00:47

500 g kersen
1 zakje vanillesuiker
1 pak bladerdeeg
Scheutje sap van een halve citroen

Bereidingswijze:

Bekleed een met bakpapier bedekt bakblik met 9 ontdooide plakjes bladerdeeg.
Snijd het tiende plakje bladerdeeg in 10 dunne reepjes en leg deze langs de rand.
Prik het deeg met uitzondering van de rand met een vork in.
Bak de bodem tien minuten voor in een elektrische oven op 200 graden.
Splits de eieren. Meng eigeel, kwark, 75 g suiker, citroensap, rum, vanillesuiker goed door elkaar.
Sla het eiwit met de resterende suiker stijf en meng dit voorzichtig door het kwarkmengsel.
Verdeel het mengsel over de deegbodem.
Was en ontpit de kersen en verdeel deze over het kwarkmengsel.
Bak de kersenkwarktaart gaar in een voorverwarmde elektrische oven op 180 graden.

=====

Limburgse kersenvlaai

Geschreven door Erwin - 22/02/2014 08:04

Ingredienten:

Bestemd voor 8 personen.
275 g bloem, gezeefd
1 ei
75 g witte basterdsuiker
100 ml volle melk
1/2 zakje gedroogde gist (à 7 g)
425g kersen
400 ml slagroom
1 zakje vanillesuiker
1 potje witte chocolade krullen (à25 g, taartdecoratie)
Keukenmachine of mixer met deeghaken,
deegroller, spuitzak, ingevette vlaai vorm (rond 24cm)

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor tot 200°C.
Kneed in de keukenmachine of met de mixer van de bloem, het ei, 25 g basterdsuiker, de melk, de gist en een snuf zout to een soepel deeg.
Laat het deeg afgedekt 45 min. rijzen .
Verdeel het deeg in 2 porties.
Rol 1 portie deeg uit tot een lap van rond 30 cm.
Leg het deeg losjes in de vlaai vorm, druk het deeg goed in de hoek en laat 5 min. rusten.
Verwijder het overtollige deeg door met de deegroller over de rand van de vorm te rollen.
Vul de vlaai bodem met de kersenvulling.
Bak de vlaai in de oven in 20-25 min. goudbruin en gaar.
Laat de vlaai 1-0 min. in de vorm afkoelen, verwijder de vorm en laat het op een rooster helemaal afkoelen.
Klop de slagroom met de laatste 50 g basterdsuiker en de vanillesuiker stijf.
Spuit of strijk in mooie golven de slagroom op de vlaai en bestrooi met de chocolade krullen.

=====

Cheesecake met kersensaus

Geschreven door Erwin - 15/08/2014 07:47

Ingredienten:

135 g digestive koekjes
60 g havermoutvlokken
100 g roomboter
250 ml slagroom
3 pakjes (Philadelphia) roomkaas (samen 555 g)
150 g suiker
1 vanillestokje
1 citroen, rasp en sap
350 g kersen
10 g aardappelmeel
50 g pure chocolade

Bereidingswijze:

Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier en vet de randen van de taartvorm in met boter.
Maak nu eerst de bodem van de taart.
Leg de koekjes in een stevig, hersluitbaar plastic zakje.
Sluit het zakje en sla de koekjes tot kruimels met een deegroller.
Rooster de havermoutvlokken in een koekenpan tot ze een beetje kleuren.
Voeg de boter in blokjes toe en blijf roeren tot ze gesmolten is.
Voeg dan de koekkruimels toe en meng het geheel goed.
Haal de pan van het vuur en schep dit koekjesmengsel in de taartvorm.
Druk goed aan met de achterkant van een lepel.
Zet de taartbodem in de koelkast en laat hem daar minimaal een uur lang hard worden.

Klop de slagroom lobbijg in een kom.

Doe de roomkaas in een andere kom en voeg daar de suiker, de zaadjes van het vanillestokje, de citroenrasp en het -sap aan toe.

Meng dit goed tot het romig is.

Voeg dan de helft van de slagroom toe, spatel deze voorzichtig door de roomkaas, en voeg vervolgens de rest toe.

Blijf mengen tot een homogene massa.

Giet dit mengsel over de gekoelde taartbodem en strijk de bovenkant glad met een spatel.

Zet de taart minimaal een uur in de koelkast.

Serveer de taart met de kersensaus.

Laat hiervoor een pot kersen uitlekken en vang het vocht op (ongeveer 5,5 deciliter).

Meng een paar eetlepels van het sap in een kommetje met het aardappelmeel.

Breng de rest van het sap aan de kook en voeg, wanneer het kookt, het aardappelmeelpapje toe.

Laat de saus nog een minuutje koken tot ze bindt.

Voeg de kersen toe en naar smaak wat suiker.

Giet voor het serveren deze saus koud of lauwwarm over de taart en garneer met geraspte pure chocolade.

=====

Kersentaart voor 6 personen

Geschreven door Erwin - 18/08/2014 21:24

Ingrediënten:

Bestemd voor 6 personen.

Voor een vorm met een diameter van 28 cm en 2 cm hoog.

Voor het beslag

240 gr bloem

3 eieren, gescheiden

Ruim 3 dl melk met water

60 gr witte basterdsuiker

Snufje zout

Voor de vulling

500 gr rijpe zoete kersen

2 eetl. witte basterdsuiker

1 eetl. cognac of kirsch

15 gr boter

Verder

. boter om in te vetten

. poedersuiker om te bestrooien

Bereidingswijze:

Beboter een ovenvaste vorm of schaal.

Bestrooi de kersen (met of zonder pit, de pitten zorgen voor meer smaak) met 2 eetl. witte basterdsuiker en de cognac in een mengkom en laat ze ca. 30 minuten staan.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Zeef de bloem met het zout in een kom.

Voeg er de eidooiers aan toe en zo veel van het melk- watermengsel dat er een vloeibaar beslag ontstaat.

Klop de eiwitten stijf met de rest van de suiker en schep ze door het beslag.

Giet het beslag in de vorm en schep de gemarineerde kersen eroverheen.

Verdeel de boter erover.

Bak de taart in ca. 40 minuten in het midden van de oven tot hij stevig en goudbruin is.

Serveer de taart warm, bestrooid met poedersuiker.

=====