

## Taart

Geschreven door Erwin - 26/12/2011 15:35

---

Taart

=====

## Bosvruchtentaart

Geschreven door Erwin - 07/01/2012 08:23

---

### Ingredienten:

350 Gram frambozen  
100 gram zwarte bessen  
250 gram mascarpone  
250 gram bloem  
150 gram boter  
125 gram basterdsuiker  
1 ei, losgeklopt  
Rasp van 1 citroen  
Snufje zout  
1 eetlepel suiker  
1 theelepel vanille-extract

### Bereidingswijze:

Voor springvorm met een diameter van 20 cm.

Meng de bloem, de boter, de basterdsuiker, het ei, de citroenrasp en een snufje zout in een kom. Snijd de boter met twee messen in kleine blokjes en kneed het geheel met een koele hand tot een soepel deeg.

Vet de springvorm in met wat boter. Rol het deeg uit en druk het in zo de vorm, dat de bodem en de randen bedekt zijn.

Bak de deegtaart ongeveer vijftig minuten op 180 graden en laat hem afkoelen.

Meng de mascarpone met 250 gram fijngeprakte frambozen, het vanille-extract en de lepel suiker.

Vul de taart met de mascarponevulling en schik de overige frambozen en de bessen over de taart.

=====

## Fruitige taart

Geschreven door Erwin - 07/01/2012 08:26

---

### Ingredienten:

100 gram roomboter  
150 gram bastogne koeken  
2 eetlepels basterdsuiker wit  
150 gram roomkaas vers  
75 gram druiven witte, pitloos  
75 gram frambozen

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 19 January, 2022, 23:59

---

2 kiwi's  
1 peer  
2 eetlepels jam abrikozen

Bereidingswijze:

Materialen:

Zeef, deegroller, plastic zak, keukenkwastje, springvorm doorsnede ca. 20 cm.

Bereiden:

Smelt de boter in een pan.

Doe de koeken in de grote plastic zak.

Rol er met de deegroller overheen zodat ze verkrumelen.

Schep de kruimels door de boter.

Verdeel het koek/botermengsel over de bodem van de springvorm en druk het met de bolle kant van een lepel aan.

Zet de vorm ongeveer 15 minuten in de vriezer, zodat de bodem wat harder wordt.

Roer intussen de basterdsuiker goed door de roomkaas.

Was de druiven en frambozen en laat ze uitlekken in een zeef.

Schil de kiwi's en snij ze in plakjes. Halveer de druiven.

Schil de peer, snij hem in vieren, verwijder het klokhuis en snij de parten in plakjes.

Schep de roomkaas op de kruimellaag en strijk hem voorzichtig glad.

Verdeel het fruit over de roomkaas.

Verwarm de jam in een klein steelpannetje tot hij een beetje dun is geworden en smeer met het kwastje de vruchten ermee in.

Laat de taart ongeveer 1 uur in de koelkast stevig worden.

Nabereiden:

Maak de springvorm los en haal de rand eraf. Snij de taart in 6 punten.

=====

## Fruittaart

Geschreven door Erwin - 25/01/2012 19:22

---

Ingredienten:

Voor een springvorm (doorsnede 20 cm):

1 Eierdooier  
3 Eetlepels heet water  
75 gram suiker  
1 zakje Vanille-suiker  
1 eiwit  
100 gram Bloem  
3 gram Bakpoeder

Om te beleggen:

1/2 Azakje Puddingpoeder Vanille-Crème

25 gram Suiker

1/4 Liter melk

500-750 gram verse of gewelde of geweekte vruchten (bijv. appels, abrikozen, aardbeien, kersen, perziken, kruisbessen, etc.)

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 19 January, 2022, 23:59

---

### Taarten-gelei:

1 zakje Taartina

25-50 gram suiker

¼ Liter water of vruchtensap met of zonder suiker

### Versiering:

Wat gepelde, gesnipperde amandelen

### Bereidingswijze:

Men klopt de eierdooier en het hete water met een garde tot een schuimige massa en strooit hier langzaam onder voortdurend klappen 2/3 deel van de suiker met de vanille-suiker doorheen.

Daarna klopt men zo lang tot een crème-achtige massa ontstaat.

Het eiwit wordt stijfgeklopt; dan voegt men lepel voor lepel onder voortdurend kloppen de rest van de suiker toe.

Het eiwit moet zo stijf zijn, dat een messnede zichtbaar blijft, vervolgens wordt het op de crème-massa geschept.

Daar boven op wordt de mei bakpoeder gemengde bloem gezeefd.

Men schept alles voorzichtig door elkaar (vooral niet roeren).

Het deeg wordt in de springvorm gedaan, waarvan de bodem met papier is belegd en terstond gebakken.

Het rooster met de springvorm onder in de 7 minuten voorverwarmde oven schuiven en 20 minuten laten bakken.

Om te beleggen worden de Puddingpoeder en de suiker met 3 eetlepels van de melk tot een glad papje aangemaakt; de overige melk wordt aan de kook gebracht.

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

Om te voorkomen, dat op de pudding een vel komt, roert men er tijdens het afkoelen af en toe door.

Zachte vruchten kan men ongekookt gebruiken.

Deze worden dan gewassen en schoongemaakt.

Gewelde of geweekte vruchten laat men goed uitlekken.

Het afgekoelde gebak wordt met de pudding bestreken en met de vruchten belegd.

De taartina- gelei wordt volgens de op het zakje aangegeven gebruiksaanwijzing gekookt en over de vruchten verdeeld.

Opdat de Taartina - gelei stijf zal worden, zet men de taart een poosje op een koele plaats en versiert deze daarna met de gesnipperde amandelen.

=====

## Bosvruchtentaart met mascarpone

Geschreven door Erwin - 10/08/2013 07:33

---

### Ingredienten:

Voor de bodem:

1 Pakje roomboterbladerdeeg (10 plakjes, ontdooid)

1 el bloem

1 ei

3-4 el suiker

Voor de vulling:

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 19 January, 2022, 23:59

---

250 g mascarpone  
2 zakjes vanillesuiker  
De zaadjes uit 1 vanillestokje  
ca. 500 g bosvruchten (aardbeities, frambozen, bramen, bosbessen, aalbessen, rode of groene kruisbessen)  
munt- of basilicumblaadjes  
poedersuiker

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180graden.  
Bestuif het aanrecht met bloem.  
Verwijder de tussenvelletjes van de plakjes bladerdeeg en stapel ze recht op elkaar.  
Rol ze met een deegroller mooi strak uit tot een ronde lap.  
Snijd netjes bij.  
Leg de lap op een vel bakpapier op de bakplaat en prik er met een vork gaatjes in.  
Breek het eitje, klop het los en bestrijk de deeglap met ei en bestrooi met kristalsuiker.  
Bak hem 25 minuten af tot hij mooi goudbruin en gaar is.  
Laat afkoelen en leg het op een mooie plank of platte schaal.

Klop door de mascarpone de vanillesuiker en de zaadjes uit het vanillestokje.  
Schep het in een spuitzak en doe de room over de bodem, laat de randen vrij.  
Verdeel het fruit erover.  
Garneer met munt of basilicumblaadjes en bestrooi de taart met poedersuiker.

=====

## Zomerfruittaart met aardbeien, appels, bessen

Geschreven door Erwin - 12/08/2013 21:50

---

### Ingredienten:

150 g aardbeien  
500 g appels  
150 g blauwe bessen  
2 citroenen  
100 g roomboter  
160 g volkorenbloem  
50 g suiker  
1 vanillestokje  
snufje zout  
3 eieren  
1 zakje bakpoeder  
2 el amandelschaafsel  
2 tl kaneel

### Bereidingswijze:

Schil de appels, snij in vier parten, verwijder de klokhuizen en snij ze in stukjes.  
Rasp de schil van de citroenen en pers het sap eruit.  
Meng de citroenrasp en -sap met de appels om verkleuring te voorkomen.  
Voeg de schoongemaakte stukjes aardbeien en blauwe bessen toe.  
Mix de boter, volkorenbloem, suiker het merg van een vanillestokje, een snufje zout, de eieren en het bakpoeder door elkaar.

## Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 19 January, 2022, 23:59

---

Vet de taartvorm in, verdeel het beslag over de bodem en leg het zomerfruit erop.

Bak de taart in de oven op 160 graden gedurende 45 à 50 minuten.

Rooster intussen in een koekenpan het amandelschaafsel op laag vuur en voeg een snufje kaneel toe.

Zet het vuur uit.

Bestrooi de taart met de kaneel-amandeltjes.

Verdeel de taart in 10 punten en geniet.

=====