

Walnotentaart

Geschreven door Erwin - 18/12/2011 16:12

Ingredienten:

175 gram bloem
150 gram witte basterdsuiker
zout
125 gram koude boter
125 gram suiker
1 bekertje slagroom (125 ml)
100 gram gepelde walnoten
1 ei
boter om in te vetten
bloem om te bestuiven
springvorm (doorsnede ca. 24 cm)

Bereidingswijze:

Zeef de bloem boven een kom en meng de bloem aan met basterdsuiker en eenmespuntje zout.

Boter in plakken snijden op bloemmengsel leggen en met twee messen in blokjes snijden. Tot samenhangende deegbal kneden.

Deeg in afgedekte kom 30 minuten in koelkast laten rusten. Intussen oven voorverwarmen op 180°C. In pan met dikke bodem suiker behoedzaam laten karameliseren.

Blijven roeren met houten pollepel, afblussen met 1 eetlepel heet water. Slagroom bij karamel schenken en zachtjes laten koken tot alle suiker is opgelost.

Walnoten toevoegen en even laten meekoken. Pan van vuur nemen.

Deeg in twee stukken verdelen. Werkvlak met bloem bestuiven.

Beide deegballen uitrollen tot ronde plak van ca. 24 cm doorsnede. Springvorm invetten. Deeglap op bodem leggen. Vulling erover uitstrijken. Vulling afdekken met tweede deeglap, randen aandrukken.

Ei loskloppen met eetlepel water, bovenkant van deeg hiermee bestrijken.

Taart in de oven in ca. 45 minuten bakken.

=====

Walnotentaart (uit Slovenie)

Geschreven door Erwin - 28/12/2011 13:00

Ingredienten:

Voor de taartbodem van twee taarten:

700 gram bloem,
120 gram boter,
80 gram suiker,
20- 30 gram verse gist,
200 ml warme melk,
1 ei,
2 eierdooiers,
vanillesuiker,
1 theelepeltje zout,
klein beetje geraspte citroenschil

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 19 January, 2022, 23:05

Voor de vulling:

700 gram gemalen walnoten,
100 cl melk,
250-350 gram suiker,
Beetje geraspte sinaasappelschil,
200- 250 gram rozijnen

Bereidingswijze:

Gist mengen met 2 à 3 lepels bloem, 1 lepel suiker en wat lauwe melk.

Laten wellen.

Meng de lauwe melk en de suiker, de 2 dooiers, het ei, de gesmolten boter en de vanillesuiker.

Gezeefde bloem, gistmengsel, zout en citroenschil erbij.

Mengen totdat het niet meer aan de rand van de schaal blijft plakken.

15 minuten Laten rijzen.

Verdeel het gerezen deeg in tweeën. Kneed deze goed en laat het daarna nog een keer rijzen.

Daarna op een met bloem bestoven doek uitrollen tot mesdikte.

Vulling, rozijnen erover verspreiden.

Deeg oprollen door doek aan een kant langzaam op te tillen.

10 minuten in de oven bij 50 graden, zodat het deeg nog een keer kan rijzen.

Deeg een aantal keren inprikken met houten stokje.

Daarna de temperatuur 75 minuten omhoog tot 160 graden.

Rol de potica als hij klaar is in een doek en laat het afkoelen.

Suiker over strooien.

Notentaart

Geschreven door Erwin - 17/05/2012 13:33

Ingredienten:

Nagerecht, 12-18 taartpunten

Taartvorm 22-24 cm

Deeg:

300 g bloem

200 g koude boter

150 g basterdsuiker

Snuffje zout

1/2 losgeklopt ei

Vulling:

150 g gepelde walnoten

100 g hazelnoten

75 g gepelde amandelen

300 g suiker

1 dl water

2,5 dl slagroom

Bestrijken:

1/2 losgeklopt ei

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 19 January, 2022, 23:05

Glazuur:

1 pakje kant-en-klaar chocoladeglazuur

Bereidingswijze:

Doe de bloem, boter, basterdsuiker, zout, ei in een kom.

Snijd de boter met twee messen in stukjes en kneed met koele hand tot een soepel deeg.

Verpak het deeg in huishoudfolie en laat het een uurtje rusten in de koelkast.

Maak intussen de vulling.

Hak de verschillende noten grof.

Doe de suiker met het water in een pan met dikke bodem.

Los de suiker al roerende , op een lage warmtebron, in het water op.

Laat de suikerstroop goudgeel caramelliseren.

Roer vervolgens de gehakte noten en slagroom door de gebrande suiker.

Laat het mengsel goed doorkoken onder voortdurend roeren en laat afkoelen.

Rol 3/4 gedeelte van het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak tot een rode lap die 8 cm groter is dan de springvorm.

Beboter springvorm en bekleed bodem en rand met de deeglap.

Vul de vorm met het notensuikermengsel en leg de opstaande deegrand over de vulling.

Rol de rest van het deeg tot een lap en leg die bovenop de taart.

Bedstrijk met rest van losgeklopt ei. Bak gaar en goudbruin in een uur in oven 175°C (gasoven stand 3).

Neem de taart uit de oven en maak hem direct los van de vorm.

Bestrijk met de chocoladeglazuur (zie gebruiksaanwijzing op de verpakking)

Bereidingstijd 45 min + rusten van deeg en 60 min bakken in oven

Bonte druiventaartjes met walnoot

Geschreven door Erwin - 14/10/2012 21:02

Ingredienten:

Nagerecht voor 6 personen

ca. 40 minuten

75 g walnoten

75 g bruine basterdsuiker

250 g bloem

125 g boter, in blokjes

314 pot abrikozenjam

(scheutje witte port of sherry)

125 g blauwe pitloze druiven

125 g witte pitloze druiven

Je kunt de druiven ook vervangen door bramen of pruimen.

125 g demi crème fraîche (Melkan)

1 zakje vanillesuiker

6 taartvormpjes rond 10 cm, ingevet of bekleed met bakpapier

Bereidingswijze:

Voorbereiden

Rooster de noten in een droge hete koekenpan.

Maal ze niet helemaal fijn.

Meng de noten met de basterdsuiker en de bloem.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 19 January, 2022, 23:05

Snijd de boter met 2 messen in de bloem tot kruimels en kneed kort tot een kruimelig deeg.
Druk het deeg in de taartvormpjes en zet ze 15 minuten in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 180 graden en bak het deeg in de vormpjes 20 minuten.
Laat iets afkoelen en wip de bodems uit de vormpjes.
Dit kan ook een dag van tevoren, mits bewaard in een koektrommel.

Bereiden

Verwarm de abrikozenjam zonder te koken.
Voeg eventueel port of sherry toe.
Schep de druiven erdoor.
Verdeel de vruchten, eventueel een beetje gestapeld, over de taartjes.
Klop de crème fraiche los met de vanillesuiker en serveer deze er apart bij.

Walnotentaart doorsnee 24 cm

Geschreven door Erwin - 26/11/2013 21:25

Ingredienten:

Voor de bodem

175 g bloem

25 g cacaopoeder

1/2 tl zout

100 g koude boter, in blokjes

1 ei

2 a 3 tl koud water

Voor de vulling:

125 g boter, op kamertemperatuur

125 g lichtbruine basterdsuiker

2 eieren

4 el bloem

snufje zout

175 ml ahornsiroop

200 g gepelde walnoten, geroosterd en grof gehakt

50 g pure chocolade, gehakt

Poedersuiker

Bereidingswijze:

Zeef de bloem, het cacaopoeder en het zout boven de kom van een keukenmachine (met mes).

Voeg de boter toe en meng alles kort, zodat het er uitziet als broodkruimels.

Voeg het ei en het water toe en meng kort tot een samenhangend deeg.

kneed het deeg een beetje uit op een met bloem bestoven werkblad en pak het in huishoudfolie.

Laat het deeg een halfuurtje rusten in de koelkast.

Rol het daarna uit tot een 1ap ter grootte van het ingevette bakblik.

Snijd overhangend deeg af.

Prik met een vork wat gaatjes in de bodem, bekleed het deeg met bakpapier en vul het met steunvulling (bijvoorbeeld droge bonen of rijst).

Bak de bodem vijftien minuten in een op 200 graden voorverwarmde oven.

Verwijder dan de steunvulling en het bakpapier en bak de bodem nog een klein kwartiertje tot hij er mooi bruin uitziet.

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 19 January, 2022, 23:05

Haal de taartbodem uit de oven en verlaag de temperatuur naar 175 graden.
Maak ondertussen de vulling.
Roer daarvoor de boter samen met de suiker tot een romig mengsel.
klop de eieren er een voor een door en voeg ook steeds wat bloem toe.
Meng alle overige ingrediënten er goed door en giet het geheel op de taartbodem.
Bak de taart zo'n veertig minuten op 175 graden tot hij in het midden net stevig is.
Haal de taart uit de oven en laat hem afkoelen.
Zeef er vlak voor het serveren wat poedersuiker over ter garnering.

=====

Walnotentaart met notenkaramel

Geschreven door Erwin - 26/11/2013 21:38

Ingrediënten:

10 tot 12 punten

Voor de taart:

250 g bloem

250 g poedersuiker

1 zakje gedroogde gist à 7 g

250 g zachte boter of margarine

5 eieren

160 g gepelde walnoten, fijngehakt

Voor de notenkaramel:

220 g suiker

20 g boter of margarine

125 ml slagroom

100 g gepelde walnoten

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Mix de boter en de suiker tot een romig mengsel en meng er dan een voor een de eieren doorheen.

Zeef in een andere kom de bloem en meng dit met het gist door het botermengsel.

Spatel de walnoten erdoor.

Vet een taartvorm van rond 24 cm in en schep het beslag erin.

Bak de taart in 45 min. goudbruin en gaar.

De taart is goed als een ingestoken satéprikker er droog uit komt.

Laat de taart afkoelen.

Los voor de karamel de suiker op in 125 ml water op matig vuur, zonder te roeren.

Schud de pan af en toe voorzichtig heen en weer totdat de suiker is gekarameliseerd.

Dit duurt 15 min.

Neem de pan van het vuur en roer de boter en de slagroom erdoorheen en daarna driekwart van de walnoten.

Giet het mengsel over de taart en bestrooi met de rest van de noten.

Bron: Margriet

=====