



Oktober 2019

Thema herfst

Pompoentaart met karameltopping

Maïstaart



Pompoentaart met karameltopping

Ingrediënten karameltopping (=500 gr karamel gemaakt van gecondenseerde melk):

- 1 blikje gecondenseerde melk
- 7 gram gelatineblaadjes

Bereidingswijze:

1. Zet het blikje melk onder water in een pan met deksel erop
2. Als het water het kookpunt bereikt het vuur klein zetten en zo minstens 4 uur laten staan
3. Leg de gelatine blaadjes in koud water
4. Verwarm de karamel en voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine al roerend toe

Ingrediënten taart:

- 6 eieren
- 600 gr. pompoen
- 1 blikje gecondenseerde melk
- 7 gram gelatineblaadjes
- 200 gr room kaas
- 150 gr boter
- 200 gr suiker
- 400 gr tarwebloem
- 1 scheutje vanille
- Bakpoeder
- Halve el. Kaneelpoeder



Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden
2. Snijd de pompoen in stukken
3. Leg een vel bakpapier op een bakplaat en leg de stukken pompoen er op
4. Zet de pompoen 10-15 minuten in de oven en laat deze daarna afkoelen
5. Scheid de eieren
6. Schraap met een lepel de vezels van de pompoenschil en doe dit in een blender
7. Voeg de gecondenseerde melk, eigeel, roomkaas, boter, suiker, vanille en de kaneelpoeder toe.
8. Mix dit geheel door elkaar tot een soort soep/brij.
9. Klop het eiwit op met een mixer tot het stijf is. (Als je de kom ondersteboven houdt moet het erin blijven.)
10. Zeef de tarwebloem en het bakpoeder
11. Doe de mix uit de blender in een kom en voeg daar de gezeefde tarwebloem en bakpoeder beetje bij beetje aan toe. Lepel het van de buitenkant naar de binnenkant (vouwtechniek).
12. Voeg het eiwit toe door dit rustig er door heen te scheppen.
13. Vet de bakvorm in (tulband of springvorm) en bestuif deze met wat bloem.
14. Giet het mengsel in de bakvorm en zet deze 60 minuten in de voorverwarmde oven.
15. Controleer of de binnenkant gaar is door erin te prikken. Haal de taart uit de oven als deze gaar is. Laat de taart afkoelen en haal 'm pas daarna uit de vorm.
16. Schenk de topping in het midden van de taart en strijk deze met de bolle kant van een lepel voorzichtig in kringen gelijkmatig over de taart.

Maïstaart

Ingrediënten:

- 600 gr maïs
- 1 blikje gecondenseerde melk
- 6 eieren
- 150 gr boter
- 150 gr suiker
- 400 gr tarwebloem
- Vanille
- Bakpoeder



Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Meng in een blender de maïs, gecondenseerde melk, eigeel, roomkaas, boter, suiker en de vanille door elkaar tot soep/brij.
3. Klop het eiwit op met een mixer tot het stijf is. (Als je de kom ondersteboven houdt moet het erin blijven.)
4. Zeef de tarwebloem en het bakpoeder
5. Doe de mix van de blender in een kom en voeg daar de gezeefde tarwebloem en bakpoeder beetje bij beetje aan toe.
6. Zeef de tarwebloem en het bakpoeder
7. Doe de mix uit de blender in een kom en voeg daar de gezeefde tarwebloem en bakpoeder beetje bij beetje aan toe. Lepel het van de buitenkant naar de binnenkant (vouwtechniek).
8. Voeg het eiwit toe door dit rustig er door heen te scheppen.
9. Vet de bakvorm in (tulband of springvorm) en bestuif deze met wat bloem.
10. Giet het mengsel in de bakvorm en zet deze 60 minuten in de voorverwarmde oven.
11. Controleer of de binnenkant gaar is door erin te prikken. Haal de taart uit de oven als deze gaar is. Laat de taart afkoelen en haal 'm pas daarna uit de vorm.