

Ingrediënten

Voor het deeg:

80 g boter
75 g suiker
1 ei
200 g bloem
1/2 tl bakpoeder

Voor het zure room gedeelte:

2 bekertjes zure room
1 beker room
1 ei
1 pakje vanille puddingpoeder
80 g suiker

Voor het kersengedeelte:

1 bokaal kersen (mogen ook krieken zijn)
1 pakje vanille puddingpoeder

1^{ste} Bron



Linda Trouillard heeft een bestand naar de groep Koken met Thermomix geüpload.
4 juli · 🌐

Taart met zure room en [kersen](#) van susse-rezepte, omgezet voor TM

Internet - Facebook

Koken met Thermomix - Linda Trouillard

Recept

Het deeg bereiden als volgt: alles in de TM en mengen op st 4 tot een deeg. In een ingevette vorm van ong 28 cm doorsnee het deeg verdelen en zorgen dat er ook een rand is. Zet in de koelkast. De kersen met het vanillepoeder opkoken op 100°C in de TM en st 2, linksdraaiend tot het is ingedikt en doorgekookt heeft. Voor de zure room massa in de zuivere TM de zure room, suiker en vanillepuddingpoeder met elkaar mengen op st 4. Opzij zetten. De TM zéér goed wassen en drogen. Oven voorverwarmen op 180°C. De vlinder op de messen zetten en de room stijfslagen op st 3,5. Kijk door de dekselopening mee zodat je niet overklopt! Spatel de slagroom voorzichtig onder de zure room en verdeel op de kersenvulling. Laten afkoelen en dan storten op het deeg. Bak ong 40 à '45 min.

2^{de} ei in zure roommengsel niet meer vermeld

Op einde zin : Laten afkoelen en dan storten op het deeg -> ??

2^{de} Bron

Verfasser

Tabbi 

Mitglied seit 25.09.2005

8 Beiträge (ø0/Tag)



CHEFKOCH.DE



<http://www.chefkoch.de/rezepte/783681181636134/Kirsch-Schmand-Kuchen.html>

Ingrediënten

Für den Teig:	
80 g	Butter
75 g	Zucker
1	Ei(er)
200 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
Für den Belag: (Schmandmasse)	
2 Becher	Schmand
1 Becher	Sahne
1	Ei(er)
1 Pck.	Puddingpulver, Vanille
80 g	Zucker
Für den Belag: (Kirschmasse)	
1 Glas	Kirsche(n)
1 Pck.	Puddingpulver, Vanille

Recept

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Mürbeteig zubereiten und in eine gefettete Springform (28 cm) geben und einen Rand hochziehen.

Für die Masse Kirschen und Saft aus dem Glas mit Vanillepuddingpulver kochen. Wenn die Kirschmasse erkaltet ist, auf dem Mürbeteig verteilen.

Für die Schmandmasse den Schmand, Zucker und Vanillepuddingpulver miteinander verrühren. Die Schlagsahne steif schlagen und unterheben und auf der Kirschmasse verteilen. Bei 180°C ca. 40 - 45 Minuten backen.

Info Martine Lycke dd 14/10/2017

1. Deeg

Recept gemaakt met Kitchenaid voor de deeg:
Mengen:

- 80 g boter
- 75 g suiker
- 1 ei
- 200 g bloem
- 1/2 tl bakpoeder

Verder kneden met hand en in bakvorm van 28 cm bekleed met bakpapier gedaan met randen. Laten opstijven in ijskast



2. Kersen / Bosvruchten

Ipv kersen heb ik bosvruchten gebruikt van Hak (gekocht in AH)
Met 50 g vanille poeder opgewarmd, alhoewel misschien niet nodig was, vermits het fruit al een dikte had.



3. Voor de zure room

Mengen in kitchenaid:

- 2 bekertjes zure room van elk 200ml (Colruyt)
- 1 ei
- 50g vanille puddingpoeder
- 80 g suiker

200 ml rode room brik (Lidl) eerst opkloppen en voorzichtig omroeren bij zureroommengsel

4. Op Taart

Eerst kersen en daarna zure-roommengsel

Oven : 180°C - 45 minuten

Fotos

