

Ingrediënten

50 minuten + 1 à 2 uur opstijven

Benodigdheden

een keukenmachine met kneedhaak,
 een keukenmachine met klopper, een deegrol,
 een taartvorm met een diameter van 28 cm en een
 hoogte van 3.5 cm,
 een spuitzak met gekartelde spuitmond

Ingrediënten

420 g	bloem
200 g	boter
80 g	melk
18 g	verse gist
	zout
1	ei
230 g	kristalsuiker
5 deciliter	melk
1	vanillestok
4	eierdooiers
100 g	vanillepuddingpoeder
1 bokaal	krieken
2 deciliter	slagroom
50 g	bloemsuiker
	witte chocolade



Recept

Het deeg

- 1 420 g bloem, 200 g boter
Doe de bloem met de zachte boter in de kom van de keukenmachine. Kneed door elkaar.
- 2 80 g melk, 18 g verse gist
Verwarm de melk tot ze lauw is. Los de gist op in de lauwe melk.
- 3 Giet de opgeloste gist bij de bloem met boter en kneed verder.
- 4 zout, 1 ei, 30 g kristalsuiker
Doe er een snuifje zout, suiker en een ei bij. Kneed tot een elastisch deeg.
- 5 Verwarm de oven voor tot 175 °C.
- 6 Vet de taartvorm in met boter en bestuif met bloem.
- 7 Rol het deeg met een deegrol uit op een met bloem bestoven werkblad.
- 8 Leg het deeg in de vorm en druk goed aan. Snijd het teveel aan deeg weg.

De banketbakkersroom

- 9 5 deciliter melk, 1 vanillestok
Verwarm de melk op het vuur. Snijd de vanillestok in de lengte open en schraap er de zaadjes uit. Doe de zaadjes en de peul bij de melk. Laat trekken.
- 10 100 g kristalsuiker, 4 eierdooiers, 50 g vanillepuddingpoeder
Klop de suiker met de eierdooiers tot ruban in de keukenmachine. Doe er het puddingpoeder bij.
- 11 Haal de peul uit de melk. Giet een beetje warme melk bij de ruban en roer los. Giet de ruban bij de rest van de melk en laat al roerend binden op het vuur.
- 12 Doe de pudding terug in de kom van de keukenmachine. Zet de machine aan en laat de pudding al roerend afkoelen zodat er geen vel op komt.
- 13 Bestrijk het deeg met een dunne laag afgekoelde banketbakkersroom. Bak 20 minuten in de voorverwarmde oven.

De krieken

14 1 bokaal krieken

Giet de krieken door een zeef en vang het sap op in een kookpot.

15 100 g kristalsuiker, 50 g vanillepuddingpoeder

Verwarm het sap met de suiker. Roer het puddingpoeder los in het sap. Laat indikken.

16 Doe de krieken bij het ingedikte kriekensap.

17 Haal de taart uit de oven. Doe de krieken met het ingedikte sap in de vorm. Laat de taart opstijven en afkoelen.

18 Haal de taart uit de vorm.

De afwerking

19 2 deciliter slagroom, 50 g bloedsuiker

Klop met een garde de slagroom op met de bloedsuiker.

20 Doe de slagroom in een spuitzak met gekartelde spuitmond.

21 witte chocolade

Spuut slagroom langs de rand van de taart. Rasp er eventueel wat witte chocolade over.

 **TIP** *Je hebt waarschijnlijk te veel banketbakkersroom voor één taart, maar die kun je natuurlijk perfect serveren in kommetjes als dessert.*

Bronnen

TV - Eén - Dagelijkse Kost - Jeroen Meus

Jaargang: 2007

Jaargang: 2020

<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/kriekentaart>



8481

15 November 2023

Info Martine Lycke

02/12/2022

Gele meldingen = vanuit kalender

Banketbakkersroom:

1/ In grote kookpot:

5 dl melk

1 dopje vanille essence

2/

100 g suiker

4 eierdooiers

Tot ruban kloppen (10 minuten)

+ 50 g vanillepuddingpoeder

+ beetje bij beetje melk erbij (roeren)

Terug in kookpot en laten al roerend laten binden

Room laten afkoelen – afgedekt (vel)

Deeg:

1/

420 g bloem

200 g zachte boter

Kneden

2/

80 g in microgolf lauw laten worden

9 g droge gist laten oplossen

-> de 2 mengen

Zout

1 ei

30 g suiker

Kneden tot elastische deeg

Deeg in vorm van 28 cm – 3.5 cm hoog doen + boterpapier doen (springvorm)

Randen afsnijden en goed aandrukken

Dunne laag banketbakkersroom op het deeg bestrijken

175°C – 20 minuten

Krieken:

Bokaal 720 ml, hier 680

Krieken afgieten en

vocht opvangen in kookpot

+ 80 à 100 g suiker

Opwarmen

+ 50 g vanillepuddingpoeder

Stevig laten indikken

+ krieken erin mengen

Op taart gieten

Laten opstijven

Topping:

2 dl slagroom

50 g poedersuiker (2 el doe ik altijd)

Opkloppen

In spuitzak doen

Op rand van de taart spuiten, tot slagroom op is

+ Witte chocolade erover raspen

BemerkingenDeeg:

Voor 28 cm vorm, veel te veel deeg, was dus nogal dikke korst

Mocht wat meer zout.

Volgens recept 20 min in oven, ja als je een dunne deeg laag neemt, met de volledige deeghoeveelheid was het zeker dubbel zo lang – dan nog es met de crème – zie onder

Gele crème:

Heb graag gele crème op mn taart dus er bijna helemaal op gedaan

-> geen goed idee

-> taart werd maar niet genoeg

-> dus gewoon beter erop doen nadat de taart uit de oven komt

-> tenzij met reden dun laagje ???

Ook raar dat deze nog eens gemaakt wordt met een zakje ipv gewone maïzena

Taart anders maken:

- Deeg:
Gewoon met kruimeldeeg of bladerdeeg kant en klaar en blind gaar bakken
Misschien beter gewone vorm ipv springvorm, afh. van hoogte
- Gele crème :
Gewone thermomix recept
Crème pâtissière - Vanillecrème (Thermomix) (1344)
- Krieken en topping:
Recept laten

Fotos

