Fruitplaatkoek

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Rusttijd	30 Mins
Gaartijd	45 Mins
Stuks	1
Apparaat	Combair V2000 vanaf 2021

Krokant deeg, veel fruit en romige saus. Of het nu gaat om kwetsen, appels of kersen – er is nauwelijks een vrucht die niet geschikt is voor een sappige Wähe-taart. Of het nu gaat om hazelnoten, amandelen of paneermeel, zelfgemaakt of gekocht deeg - fruit-wähe is geweldig om te combineren met de sappige vruchten van het seizoen.

Deeg

250 g Witte bloem

½ TL zout

150 g Boter, koud, in blokjes

3 EL ijskoud water

Vormen

snuifje bloem voor het vormen

Vulling

40 g gemalen hazelnoten

1 kg Seizoensfruit, in plakjes (bijv. abrikozen, kwetsen, appels en/of kersen)

250 ml halfvolle room

2 Eieren

2 EL Suiker

Deeg

Het meel en zout in een kom mengen. De blokjes boter toevoegen en met de hand snel tot een kruimelige massa uitwrijven. Water toevoegen, tot een deeg samenvouwen, niet kneden. Het deeg afgedekt min. 30 minuten in de koelkast zetten.

Vormen

Het deeg op een beetje bloem ca. 2 mm dik uitrollen, in de voorbereide plaat leggen, de bodem met een vork goed inprikken, afgedekt min. 15 minuten koel bewaren.

Plaatkoek

De oven met PizzaPlus voorverwarmen op 180 °C. De hazelnoten op de bodem verdelen en er de vruchten op leggen. De halfvolle room, de eieren en de suiker in een maatbeker mengen en over de vruchten gieten. De plaat op een rooster plaatsen, in de voorverwarmde oven schuiven en dan ca. 45 minuten bakken. De vruchten-wähe eruit halen en iets laten afkoelen.

Ovenruimte tot 180 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

Put the pastry in

PizzaPlus 180 °C gedurende 45 Mins

Tips

De boter aan het begin met een deeghoorntje met de bloem mengen. De warmte van de handen doet de boter smelten, wat zoveel mogelijk moet worden vermeden.

In plaats van met de hand kan het deeg ook met een foodprocessor worden gemaakt. De bloem, het zout en de boterblokjes versnipperen, water toevoegen, kort verder versnipperen, op het werkblad samenvoegen en zoals beschreven koel bewaren.

Accessoires

Een wähe-/taartplaat (ca. ø28-30 cm), bedekt met bakpapier of ingevet, gebloemd

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	04.08.2025