Vruchtentaart

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Rusttijd	30 Mins
Gaartijd	55 Mins
Stuks	8
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

met nectarines en blauwe bessen

Taartdeeg

300 g bloem

75 g suiker

½ tl zout

175 g boter, koud, in blokjes

1 ei

Vulling

1 kg nectarines

200 g blauwe bessen

50 g suiker

2 el maïszetmeel

1 onbehandelde citroen, kleine hoeveelheid geraspte schil en sap

Vormen

boter om in te vetten

bloem voor het uitrollen

2 el gemalen amandelen

2 el rietsuiker

Taartdeeg

De bloem met de suiker en het zout mengen, boter toevoegen en met de handen tot een kruimelige massa kneden. Ei toevoegen en snel tot een deeg mengen.

Het deeg afdekken en 30 minuten koud zetten.

Vulling

De nectarines in 1 cm grote blokjes snijden. Met de overige ingrediënten in een kom mengen.

Vormen

De springvorm invetten met boter.

2/3 van het beslag op een met bloem bestuifd werkvlak cirkelvormig ca. 5 mm dik uitrollen. Het uitgerolde deeg in de springvorm leggen, op de bodem vastdrukken en een 5 cm hoge rand vormen. Met een vork in de deegbodem prikken. De amandelen erover verdelen.

De vulling in de vorm doen en gelijkmatig verdelen.

Het overgebleven deeg ca. 5 mm dik uitrollen en in 1 cm brede stroken snijden. De stroken in een raster over de vulling leggen en aan de rand iets aandrukken. De rietsuiker eroverheen strooien.

Bakken

De gaarruimte met PizzaPlus tot 180 °C voorverwarmen.

De taart op een rooster op het middelste niveau gedurende 55 minuten bakken.

De taart uit de vorm halen en laten afkoelen op een rooster.

Gaarstappen

Ovenruimte tot 180 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

PizzaPlus 180 °C gedurende 55 Mins

Tips

In plaats van nectarines kunnen, afhankelijk van het seizoen, ook andere steenvruchten gebruikt worden.

Accessoires

Springvorm ø 26 cm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022