Vijgentaart



Recept van Dominik Hartmann



Bereiding	45 Mins
Rusttijd	2 Hrs
Gaartijd	45 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair V2000 vanaf 2021

Gestoofde vijgen en krokant deeg in een Mallorcaanse versie van tarte tatin - verfijnd met olijfolie en fleur de sel. Dominik Hartmanns dessert met een twist.

deeg

200 g witte bloem

50 g suiker

1 snufje zout

100 g boter, koud, in stukken

1 Eidooier

vijgen

100 g rietsuiker

30 g boter

100 ml rode port

200 ml druivensap

2 vanillestokjes, opengesneden, zaadjes verwijderd

1 citroen, een beetje geraspte schil

¼ TL gember, fijn geraspt

10 vijgen, gehalveerd

Taart

Vanille ijs, om te serveren

iets olijfolie

iets fleur de sel

deeg

Het meel, suiker en zout in een kom mengen. De blokjes boter toevoegen en met de hand snel tot een kruimelige massa uitwrijven. Eigeel toevoegen, tot een deeg mengen, niet kneden. Het deeg afgedekt ca. 2 uur in de koelkast zetten.

vijgen

Suiker in een grote pan verhitten en tijdens zachtjes schudden lichtbruin laten karamelliseren. Het vuur lager zetten, boter en port toevoegen, aan de kook brengen en laten inkoken. Druivensap, vanillezaadjes, citroenschil en gember toevoegen, aan de kook brengen en iets laten inkoken. Vijgen toevoegen en kort op laag vuur verhitten. De pan van het vuur nemen en laten afkoelen.

Taart

De oven met hete lucht voorverwarmen op 180 °C. De vijgen dicht op elkaar leggen in de voorbereide vorm. De bouillon laten inkoken en over de vijgen verdelen. Het deeg op een beetje bloem uitrollen tot een dikte van ca. 4 mm en op de vijgen leggen. De vorm op een rooster plaatsen, in de voorverwarmde oven schuiven en dan ca. 45 minuten laten bakken. De taart eruit halen, ca. 10 minuten laten afkoelen en op een bord plaatsen.. Taart in stukken snijden, met een bolletje vanille-ijs serveren, met een beetje olijfolie besprenkelen en met een beetje fleur de sel bestrooien.

Ovenruimte tot 180 °C op Hot air (voor)verwarmen

Actie

Hot air 180 °C gedurende 45 Mins

Accessoires

Rooster

Taartvorm ongeveer ø20 cm, ingevet, gesuikerd

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	25.06.2025