



## Taart!

Met cranberries, appel, peer en vijgen

Voor ongeveer 12 stukken

Wie jarig is, trakteert! En laat het nou *nét* overmorgen mijn verjaardag zijn. Dit keer dus even geen gezonde maaltijd, maar ongegeneerd genieten van een lekker stukje taart. Heerlijk met een kopje koffie of thee, maar ook erg fijn als dessert!

### **Wat heb je nodig?**

#### Voor de bodem:

- 1 taartvorm van 28 cm Ø
- 125 gram ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- 200 gram speltbloem
- 1 ei
- 50 gram palmsuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- snufje zout

#### Voor de vulling:

##### *Custard:*

- 250 gram mango (in stukjes, diepvries)
- 3 eidooiers
- snufje zout
- 1 tl vanille extract

##### *Overig:*

- 2 appels (geschild en in partjes)
- 1 peer (geschild en in partjes)
- 125 gram cranberries (diepvries)
- sap van een 1/2 uitgeperste limoen
- 125 gram gedroogde vijgen (in stukjes)
- 3 el palmsuiker
- 2 tl kaneel
- 50 gr rozijnen
- 1 tl kardemom



### Bereidingswijze:

- \* Kneed alle ingrediënten voor het deeg goed door elkaar. Maak een bal van het deeg, wikkel deze in plastic folie en leg voor ongeveer 1 uur in de koelkast.
- \* Meng de mangostukjes, eidooiers, snufje zout en vanille extract tot een glad geheel in de blender. Warm de custard daarna goed door in een steelpannetje voor een minuut of 5 op een laag vuurtje. Let op dat je goed blijft doorroeren! Haal het pannetje van de warmtebron en zet weg. Roer af en toe nog even goed door.
- \* Verwarm de oven voor op 200°C.
- \* Meng ondertussen appel, peer, cranberries, limoensap, vijgen, suiker, kaneel, rozijnen en kardemom. Voeg 2 el custard toe.
- \* Vet de vorm in met boter
- \* Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak en leg het daarna in de vorm. Prik in de bodem meerdere malen met een vork. Dek het deeg af met bakpapier en leg er (gedroogde) peulvruchten op. Bak voor ongeveer 15 minuten in het midden van de oven. Dit noem je blind bakken.
- \* Haal de taartvorm uit de oven, verwijder het bakpapier en de peulvruchten.



- \* Verdeel de overgebleven custard over de bodem en vul vervolgens de taartvorm met het mengsel met fruit e.d.
- \* Bak de taart nu af in een minuut of 40. Houd de taart echter wel goed in de gaten. Kleurt deze te snel? Dek de bovenkant dan even af met wat aluminiumfolie. De taart gaart nu wel door, maar verkleurt niet.
- \* Laat de taart afkoelen en serveer!

**Serveertips:**

Met een bolletje ijs heb je gelijk een lekker dessert.

**Weetje:**

Blind bakken: door het deeg op deze manier te bakken voorkom je dat het (teveel) rijst. Zou je vergeten om er bakpapier en gedroogde peulvruchten in te leggen, dan kun je na 15 minuten bakken de vorm niet meer vullen met fruit oid. De gedroogde peulvruchten kun je na het blindbakken bewaren om voor een volgende keer weer te gebruiken.

Voedingswaarde:



Soms moet je gewoon even genieten en niet letten op voedingswaarden...