

Bak een nieuwe taart op zondag

De Veertigdagentijd zijn de veertig dagen voor Pasen. Startend op Aswoensdag zijn het eigenlijk 46 dagen. De zondagen tellen niet mee: de zondag is namelijk een feestdag. En bij feest hoort taart. Op deze pagina bieden we u voor iedere zondag in de 40dagentijd een wereld(s)recept van een - voor velen - 'nieuwe' taart. Om te vieren dat het zondag is en dat we nieuw begin mogen maken. Leuk voor bij de koffie of thee, thuis of in de kerk.

In onderstaand document staan de recepten van deze taarten:

Cubaanse bananentaart

Hollandse stroopwafelcake

Indiase Love Cake

Bitterkoekjescake

Rwandese Agatogo Taart

Pannenkoekentaart met jam

Pakistaanse Paastaart

Cubaanse bananentaart

Ingrediënten:

- 100 gram boter
- 50 gram rietsuiker
- 3 stevige bananen
- 9 plakjes diepvriesbladerdeeg
- 200 gram mascarpone
- snufje kaneel



Zo maak je het:

1. Verwarm de boter met de suiker tot deze is opgelost en laat de saus op lage stand karamelliseren tot een goudbruine kleur. Roer ondertussen niet in de saus. Giet de karamel in de taartvorm en laat even afkoelen.
2. Verwarm de oven voor op 195°C.
3. Pel de bananen en snijd ze in ongeveer 1 cm dikke, langwerpige schuine plakken. Leg de plakken in een waaivorm op de karamel.
4. Vorm een vierkante lap van de bladerdeeg op het werkblad en duw de randen goed op elkaar. Leg de lap over de bananen en knip de randen rondom bij, maar ruim genoeg om het deeg naar binnen te duwen.
5. Bak de taart in circa 25 minuten goudbruin. Laat even afkoelen en keer dan voorzichtig om op een groot bord. Zet de taart in de koelkast zodat deze kan afkoelen.
6. Klop vervolgens de mascarpone* los en verdeel over de afgekoelde taart.
7. Bestrooi de taart met de kaneel

* Variatietip: roer wat rum of stroop door de mascarpone voor een echt Cubaans tintje!

Hollandse stroopwafelcake

Ingrediënten:

- 200 gram boter
- 200 gram suiker en 8 gram vanillesuiker
- 4 eieren
- 200 gr zelfrijzend bakmeel
- 2 tl kaneel
- snufje zout
- 150 gram stroopwafel + extra voor topping



Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Mix boter, suiker en vanillesuiker tot een romig mengsel. Voeg de eieren toe, voeg het volgende ei pas toe als het vorige helemaal is opgenomen. Voeg dan het zelfrijzend bakmeel, de kaneel en een snufje zout toe. Zodra alles helemaal is opgenomen door het mengsel kun je stoppen met mixen.
3. Snijd de stroopwafels in stukjes en spatel deze door het beslag. Je hoeft ze niet door de bloem te wentelen, ze zullen niet zakken in het beslag.
4. Stort het beslag in een ingevet en met bloem bestoven cakeblik. Strooi wat extra stukjes stroopwafel over de cake. Bak de stroopwafelcake in 60 minuten gaar.

Bron: Uit Pauline's keuken

Indiase Love Cake

Ingrediënten:

- 125 gram roomboter, in blokjes en op kamertemperatuur
- 325 gram kristalsuiker
- 6 eieren
- 200 gram bloem
- 100 gram amandelmeel
- 5 eetlepels honing
- 2 theelepels kaneelpoeder
- 1 theelepel geraspte nootmuskaat
- 1 theelepel kardemompoeder of fijngemalen zaadjes uit 12 peulen
- 1 vanillestokje, het merg
- Rasp van 1 citroen en 1 sinaasappel

Voor het yoghurtsausje:

- 250 gram Griekse yoghurt
- 3 eetlepels poedersuiker
- ½ theelepel kardemompoeder of fijngemalen zaadjes uit 6 peulen
- pitten van een ½ granaatappel

Benodigdheden:

- Rechthoekige bakvorm van circa 20 x 30 cm, ingevet of bekleed met bakpapier
- Keukenmachine of beslagkom
- Kleine kom

Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 150 graden.
2. Klop de boter en de kristalsuiker in een kom of keukenmachine tot het een mooi geheel is.
3. Klop in een andere kom de eieren los en meng ze rustig door het botermengsel.
4. Voeg de bloem, amandelmeel, honing, kaneel, nootmuskaat, kardemom, vanille en citroen- en sinaasappelrasp toe en mix goed.
5. Schep het beslag in de bakvorm. Bak 45 minuten of tot de bovenkant goudbruin is.
6. Laat de cake eerst afkoelen voor je het uit de vorm haalt of in stukken snijdt.
7. Meng de yoghurt met de kardemom en poedersuiker. Zet weg tot je de love cake gaat eten.
8. Serveer de love cake met een flinke klodder yoghurt en strooi er granaatappelpitjes over.

Bron: Little Spoon



Bitterkoekjescake

Ingrediënten:

- 200 gr roomboter (op kamertemperatuur)
- 150 gr lichtbruine basterdsuiker
- 4 eieren
- 150 gr zelfrijzend bakmeel
- 100 gr amandelmeel
- 200 gr bitterkoekjes
- 25 ml amaretto
- 1 portie chocolade ganache (recept)
- Snuf zout



Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Breek de bitterkoekjes in stukjes en giet de Amaretto er over.
3. Klop de roomboter met de suiker licht en luchtig. Voeg een voor een de eieren toe en zorg dat ze allemaal opgenomen worden. Het lijkt te gaan schiften, maar dit komt goed. Voeg nu het bakmeel en het amandelmeel en een snuf zout toe en meng het nog even kort door elkaar. Mix niet te lang. Spatel de bitterkoekjes er door heen.
4. Vet de tulbandvorm in met een bakspray en verdeel het cake mengsel over de vorm.
5. Bak de bitterkoekjescake in ongeveer 45 minuten af. Hij is klaar als een sateprikker er schoon en droog uit komt.
6. Maak de ganache volgens het recept. Giet de ganache over de afgekoelde kerst tulband.
7. Serveer met koffie en een glaasje Amaretto.

Bron: Uit Pauline's keuken

Rwandese Agatogo Taart

Ingrediënten:

- Olie
- 1 grote ui, fijn gesneden
- 5 tenen knoflook, fijn gehakt
- 175 gr. Tomatenpuree
- 4 middelgrote bakbananen (groen)
- 75 gr. Verse boerenkool, gesneden
- 700 ml Groentebouillon
- 100 gr. Pinda's, fijn gestampt in een vijzel
- Peper en zout



Zo maak je het:

1. Snij de bakbananen in stukken van 5-10 cm. Op deze manier kan je gemakkelijker de banaan schillen.
2. Doe wat olie in een wok of grote koekenpan en fruit de ui en vervolgens ook de knoflook. Voeg daarna de de tomatenpuree toe en laat de smaken gedurende 3-4 minuten lekker intrekken op middelhoog vuur.
3. Vervolgens doe je zowel de geschilde bakbanaan als de boerenkool erbij. Roer even goed door en laat heel even intrekken. Dan gooi je de bouillon erbij. Breng op smaak met zout (als je een bouillonblokje hebt gebruik mag je deze stap overslaan).
4. Dan doe je de deksel half op de pan en laat je de Agatogo een half uur pruttelen. De bakbanaan zal nu zacht en gaar zijn, en de kleur niet meer wit. Als je de saus iets dunner wil kan je nog wat water of bouillon toevoegen.
5. Schep de Agatogo op een bord of schaal en strooi de pinda's er over.

Pannenkoekentaart met jam

Ingrediënten:

- 1 liter melk
- 5 eieren
- 500 gram bloem
- 2 el suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 mespuntje zout
- 1 el zonnebloemolie



Zo maak je het:

1. Maak de pannenkoeken. Meng de bloem met het zout en suiker. Klop in een andere kom de eieren goed los, voeg de melk toe en meng goed door elkaar. Voeg nu beetje bij beetje melk toe aan de bloem. En roer elke keer goed door. Zo ontstaan er de minste klontjes. Wanneer alle melk aan bloem is toegevoegd, voeg je tot slot de zonnebloemolie en het zakje vanillesuiker toe.
2. Bak de pannenkoeken in een kleine pan van ongeveer 20 cm. Bak ongeveer 12-14 pannenkoeken, of totdat het beslag op is. Maak de pannenkoekentaart gelijk al op de schaal waar je hem op wilt serveren. Dat is het gemakkelijkste. Begin met een pannenkoek op de bodem. Bestrijk met flink wat jam en leg de volgende pannenkoek er op. Maak zo een hele stapel. Je kunt ook jam op de bovenste pannenkoek smeren, garneren met vers fruit. Snijd de pannenkoekentaart in kleine punten en serveer meteen.

Pakistaanse Paastaart

Ingrediënten:

- 0.5 pak digestive biscuit
- 50 gram boter (gesmolten)
- 6 blaadjes gelatine
- 0.5 citroen (sap)
- 250 gram mascarpone
- 250 gram Griekse yoghurt
- 100 gram crèmehoning
- chocolade paaseitje (gehalveerd, gemengd)



Zo maak je het:

1. Maal de biscuits fijn in een keukenmachine en giet de gesmolten boter erbij tot alles goed is vermengd.
2. Bekleed de springvorm met vershoudfolie en druk het biscuit mengsel goed aan op de bodem. Laat circa 20 minuten opstijven in de koelkast.
3. Week de gelatine circa 5 minuten in koud water. Verwarm het citroensap en roer de uitgeknepen gelatine erdoor tot deze is opgelost. Laat niet koken.
4. Klop de mascarpone met de yoghurt en honing door elkaar en klop het gelatinemengsel er goed en gelijkmatig doorheen. Giet dit in de springvorm en schud even zodat grote luchtballen verdwijnen.
5. Laat de taart afgedekt in de koelkast minimaal 3 uur opstijven.
6. Neem de taart uit de vorm en decoreer met paaseitje.