

Taartje van amandel met sinaasappel

Recept van www.groenekookacademie.nl (aangepast)

Ingrediënten voor 1 taart (12 personen)

2 sinaasappels

180 g rietsuiker

3 eieren

1 eetlepel bakpoeder

300 g gemalen amandelen

VEGAN VARIANT

2 eetlepels azijn

2 eetlepels bakpoeder

Ingrediënten topping en garnering

250 gram mascarpone

40-50 ml agavesiroop

1 limoen (sap)

1-2 sinaasappels

VEGAN VARIANT

plantaardige variant, bv soyanade of weglaten

Nodig: keukenmachine (en eventueel Kitchenaid), spatel, oven, 2 grote kommen, kleine kom, springvorm 26 of 28 cm, bakpapier, rooster, bakblik, snijplank, scherp mes

Bereiden	Tijdsduur
<ul style="list-style-type: none">Was de sinaasappels en kook ze in ruim water in 1 uur gaar.Haal ze uit het water en laat afkoelen.	1 uur
<ul style="list-style-type: none">Verwarm de oven voor op 180 ° C.Leg bakpapier op de bodem van de springvorm en vet bodem en randen een beetje in met zonnebloemolie of boter.Strooi een beetje amandelmeel op de bodem.	5 min
<ul style="list-style-type: none">Haal de pitten uit de sinaasappels en pureer met schil glad (in keukenmachine)Klop de eieren met de suiker zeer schuimig VEGAN: dit overslaanMeng voorzichtig (met een spatel) sinaasappelpuree, eieren/suiker, bakpoeder en amandelmeel. VEGAN: meng sinaasappelpuree met suiker, bakpoeder en amandelmeel. Voeg op het laatst azijn toe.Doe dit in de taartvorm en bak gaar op 180 ° C in 40 min.Laat de taart afkoelen op een rooster.	30 min 40 min oven
<i>Maak de sinaasappelgarnering, 2 mogelijkheden:</i> <ol style="list-style-type: none">Verse partjes: snijd partjes van de sinaasappel (zonder vel).Geroosterde plakjes: was de sinaasappels, snijd ze in dunne plakken. Leg de plakken in een bakblik en rooster ze in de oven (tegelijk met de taart of daarna, op 200 ° C, 15-30 min).	15 min 15-30 min oventijd
<i>Topping en serveren</i> <ul style="list-style-type: none">Maak een topping van mascarpone, limoensap en agavesiroop. VEGAN: met plantaardige variant of dit overslaan.Bestrijk hiermee de taart.Leg de sinaasappelpartjes of plakken erop.	30 min

Recept voor VegaVrijdag Kerstspecial 2018, georganiseerd door:

www.vegavrijdagrestaurants.nl - www.keetmee.wordpress.com - www.natasjassoepkeuken.nl