

WILDE-PERZIK TAART MET MARCARPONE-SLAGROOM



Eetmoment: Voor bij de koffie

Behoeft: Luxe, Comfortfood

Soort: Vegetarisch

Op zoek naar eens een andere variant voor de klassieke appeltaart? Maak het deeg wat lichter en gebruik heerlijke wilde-perziken. Top de taart af met vers geklopte mascarpone-slagroom en je hebt een match. Heerlijk voor bij de koffie of als dessert. Genieten toch? Schenk er een riesling bij als je de taart wil combineren met zoet. Maar voor deze feestelijke taart hebben wij in onze winkel een mooie fles bubbels van de Bigondier.



Benodigheden

Deeg

- 275 gr. bloem
- 50 gr. tarwebloem
- 2 tl. bakpoeder
- Rasp van een 1/2 citroen
- 1/4 tl. zout
- 1 tl. vanille extract
- 1/2 ei
- 75 gr. witte basterdsuiker
- 30 gr. bruine basterdsuiker
- 75 gr. kristalsuiker
- 250 gr. (room) boter

Vulling

- 10 wilde perziken
- 1 th. kaneel
- 2 el. custardpoeder
- 2 el. kristalsuiker
- 100 gram stroopwafels, fijngemalen (ik gebruik dit keer oude chocolade koeken)
- 1/2 ei
- Optioneel: wat fijn gesneden munt

Bereiding:

1) Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed er een mooi samenhangend deeg van. Kneed het niet te lang! Zodra je een bal kunt vormen is het goed. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal een uur rusten in de koelkast.

2) Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een springvorm van 22 centimeter doorsnede in met boter en bekleed de bodem met een stuk bakpapier. Kneed het deeg opnieuw nog even kort door en rol 3/4 deel uit met een deegroller tot een dikte van 4 mm. Bekleed hiermee de bodem en de zijkant van de springvorm. Verdeel de isolatie laag over de bodem. Deze isolatielaag is een geniale tip die ik van Rutger Bakt over heb genomen. Hierdoor zorg je ervoor dat het vocht van de vulling veel beter wordt opgenomen, waardoor je geen zompige taart krijgt.

3) Snijd de wilde perziken in mooie grove stukken. Doe deze stukken in een kom en meng deze met de kaneel, de custardpoeder, de munt en kristalsuiker. Hussel alles goed door, zodat alle smaken goed worden verdeeld. Doe de vulling in de taartvorm en druk het stevig aan.

4) Rol het resterende 1/4 deeg ook uit tot een dikte van 4 mm. Zorg ervoor dat je de hele taart bedekt. Lak de taart af met het resterende 1/2 ei.

5) Plaats de taart in de oven en bak hem gedurende 60 minuten tot het hij mooi goudbruin is. Zet de laatste 10 minuten de oven op onderwarmte (mits je deze functie hebt) om er goed voor te zorgen dat de bodem ook echt lekker gaar is. Laat de taart daarna afkoelen. Serveer de taart als dessert met een heerlijk

glas bubbels of gewoon bij de koffie.

6) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Probeer eens de [900 Wine Millesimato Extra Dry](https://www.debigondier.nl/products/900-wine-millesimato-extra-dry?_pos=1&_psq=900&_ss=e&_v=1.0) (https://www.debigondier.nl/products/900-wine-millesimato-extra-dry?_pos=1&_psq=900&_ss=e&_v=1.0).

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:

[Facebook](https://www.facebook.com/pg/debigondier) (<https://www.facebook.com/pg/debigondier>).

[Instagram](https://www.instagram.com/debigondier) (<https://www.instagram.com/debigondier>).

Bestel je ingrediënten online op <https://degroentemannen.versbesteld.nl>.