

Winterse NVDA Lichtjestaart



Omdat ik de feestdagen zo'n heerlijke tijd vind, heb ik speciaal voor de NVDA een taart ontworpen die licht geeft in donkere dagen.

Ingrediënten

Sneeuwster (Franse meringue):

30 gram eiwit (van ca 1 ei)

50 gram fijne kristalsuiker

snufje zout

30 gram poedersuiker

Cake:

350 gram zachte roomboter

350 gram fijne kristalsuiker

6 eieren

½ theelepel vanille essence

mespuntje zout

300 gram witte bloem

50 gram cacao poeder

15 gram bakpoeder (= 1 zakje)

50 ml rode kleurstof

Vulling:

200 ml slagroom

Zakje slagroomversteviger

2 eetlepels suiker

Potje kersen

Lichtjes:

2 rode Rang- snoepjes

lichtsnoer op batterijen

lege kartonnen keukenrol

plastic huishoudfolie

Meringue buitenkant taart (Italiaanse meringue):

60 ml water

230 gram suiker

3 eiwitten

Bereiding

Sneeuwster (Franse meringue):

Klop het eiwit met het snufje zout tot je zacht pieken hebt. Voeg 1 eetlepel suiker toe en blijf nog even doorkloppen. Voeg de rest van de suiker toe en blijf 2 minuten kloppen op de hoogste stand. Zeef de poedersuiker op het eiwit en schep het er voorzichtig doorheen. Doe het in een spuitzak (of plastic zak), knip een klein puntje eraf spuit een sneeuwster op bakpapier. Vind je dit te moeilijk om uit de losse hand te doen, print dan van internet een sneeuwster en leg deze onder het bakpapier. Zorg dat de ster iets groter is dan je bakvorm. Bak de ster ca 60 minuten bij 100 graden. Laat deze volledig afkoelen in de oven tot de oven helemaal koud is.

Cake (kan dag ervoor):

Vet een bakblik met een doorsnede van 20-23 cm in en bekleed het met bakpapier. Vet dit bakpapier in en bekleed nogmaals met bakpapier. Klop de zachte roomboter met de fijne kristalsuiker tot het luchtig is en lichtgeel van kleur. Dit duurt zeker vijf minuten. Doe daarna de eieren er één voor één bij. Wacht met het toevoegen van een volgend ei tot de vorige volledig is opgenomen. Voeg de vanille essence, het zout en de helft van de witte bloem toe en klop goed door. Voeg daarna de rest van de bloem, de cacao- en bakpoeder toe en klop het even kort door. Voeg de rode kleurstof toe en meng dit goed. Vul het bakblik en bak de taart op 180 graden ongeveer 1 uur en 15 minuten. Laat de gare cake 5 minuten buiten de oven staan, keer de vorm op een rooster en laat de cake volledig afkoelen. Snijd de taart horizontaal door. Snijd in het midden van beide taarthelften een rondje uit ter grootte van de keukenrol. Bekleed de keukenrol met huishoudfolie en zet deze in het gat middenin de taart.

Vulling:

Klop de slagroom met de slagroomversteviger en de suiker zeer stevig. Laat de kersen zeer goed uitlekken en dep deze droog met meerde vellen keukenpapier. Verdeel de kersen over de onderste cake. Schep de slagroom erop, strijk glad en leg de bovenst laag cake erop. Snijd of knip de bovenkant van de keukenrol gelijk met de bovenkant van de taart. Laat de taart in de koelkast verder opstijven. Ik had de taart gevuld met een chocolade ganache en diplomaten crème, maar de slagroomvulling is minder bewerkelijk een ook een goede combinatie. Je kan variëren naar smaak.

Lichtjes:

Hak de rode Rang snoepjes fijn en laat deze op een stuk bakpapier in de oven op 160 graden ca 6 minuten smelten. Doe dit in een metalen ring, iets groter dan de doorsnede van de keukenrol. Heb je geen metalen ring, vouw deze dan van aluminiumfolie. Vouw het folie enkele malen dubbel voordat je de ring vormt. Vet de metalen of aluminiumring goed in met olie voor gebruik. Als de Rangtjes gesmolten zijn, haal je het ringetje er voorzichtig af. Knip de randen zo nodig bij, nu het nog enigszins buigbaar is. Laat het goed drogen tussen bakpapier. Verzwaar dit met een pot, zodat het rondje mooi plat opdroogt.

Meringue buitenkant taart (Italiaanse meringue):

Als je dit te complex vindt, kan je de buitenkant van de taart ook eventueel afstrijken met slagroom. Hierbij krijg je alleen niet eenvoudig van die mooie 'sneeuw' pieken.

Smelt op laag vuur het water met 200 gram suiker. Zodra de suiker is opgelost, draai je het vuur hoog. Intussen doe je de eiwitten in een vrijstaande mixer (of je vraag iemand om hulp). Als de suikeroplossing 113 graden is, start je met mixen van de eiwitten met de resterende suiker. Als de suikeroplossing 118 graden is, giet je al kloppend (vandaar die extra paar handen die nodig zijn als je geen vrijstaande mixer hebt) de suikersiroop bij het eiwit. Blijf hierna twee minuten op de hoogste stand doorkloppen. Je eiwit is gaar. Bestrijk de buitenkant van de taart hiermee, maak pieken op de taart. De bovenkant van de taart houd je vrij.

Opbouw taart:

Let middenin de keukenrol de lichtjes met batterijen en doe de lichtjes aan. Leg het ronde rode 'glazen' rondje op de keukenrol en leg hierover voorzichtig de sneeuwster. Je taart geeft licht!!



FIJNE FEESTDAGEN!