Kanen met Krant

JIGAL KRANT

Voor 12 personen

- 4 eieren (op kamertemperatuur)
- 120 g suiker
- 70 g bloem
- 50 g aardappelmeel
- 1 tl bakpoeder
- 700 ml slagroom
- 50 gr Toblerone (melk)
- 2-3 el frambozenjam
- 500 g marsepein

Verjaarstaart met Toblerone-frambozenvulling

Met klem spoorde de redactie van het NIW mij aan om bij het schrijven van het recept voor deze jubileumuitgave 'het feestelijke aspect van het nummer in gedachte te houden'. Dat moest dus een taart worden. Mét vrolijk opschrift, want kaarsjes zijn leuk tot een jaar of veertien, en dat stadium is het NIW al in 1879 gepasseerd. Van Gogh moest toen nog met schilderen beginnen.

Ik bak best patente taartjes, maar die smaken toch beter dan ze eruitzien. Het artistieke gefröbel met marsepeinen roosjes laat ik graag over aan patissière Vibeke Cohen. Haar internetwinkel *Taart voor jou* is in drie jaar uitgegroeid tot een begrip in Joods Amstelveen en omstreken. Dus deed ik wat steeds meer (naasten van) jarigen, jubilarissen en bruidsparen wijselijk doen, ik besteedde het bakken van deze verjaarstaart uit. Bij hoge uitzondering gunt Vibeke de lezers van het NIW daarbij een kijkje in haar keuken. Het recept hiernaast is evenwel voor de cascotaart. Dus wees zelf creatief of bestel op taartvoorjou.nl. ■

■

Bereiding

- Vet de randen van een springvorm van 24 cm doorsnede in met boter en bedek de bodem met een op maat geknipt velletje bakpapier. Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Mix de eieren en de suiker in de keukenmachine op hoge snelheid tot een luchtige, lichtgele massa. Hussel in een aparte kom bloem, aardappelmeel en bakpoeder door elkaar en spatel voorzichtig door het eier-suikermengsel.
- Schenk het beslag in de springvorm en zet twintig minuten in het midden van de oven. Test met een satéprikker of de taartbodem gaar is, vaak moet hij nog een minuut of twee. Laat de taart afkoelen voor je de vorm verwijdert. Snijd de taart met een dun, scherp mes in drie gelijke lagen.
- Klop de slagroom (zonder suiker) net iets stijver dan je gewend bent. Hak de Toblerone in kleine stukjes.
- Meng de chocolade met een derde van de slagroom en smeer op de eerste laag. Meng voor de tweede laag twee flinke lepels frambozenjam door de helft van de overgebleven slagroom. Bestrijk de bovenste laag met de laatste slagroom. Laat een uurtje opstijven in de koelkast.
- Rol de marsepein met een deegroller uit tot de dikte van een euromunt. Bekleed er de taart mee en snijd de overtollige randjes bij. Versier de taart naar eigen inzicht en laat nog een paar uur opstijven in de koelkast.

recepten@niw.nl

7609_recept-2.indd 1 13-11-15 15:12