

SPECULAASTAARTJE

december 2011

Sint en Piet

SPANJE

MADRID

Speculaastaartje

DIT TAARTJE IS EEN COMBINATIE VAN KLASSIEKE
SINTERKLAASINGREDIENTEN

Speculaaskruiden,
amandelspijs en
geschaafde
amandeltjes

LEKKER VOOR BIJ DE KOFFIE, TERWIJL DE HELE
FAMILIE ZIT TE WACHTEN TOT EEN
"VREEMDELING" WELLICHT OP DE RAMEN BONST.

Ingrediënten voor de bodem:

- 250 g bloem
- 175 g koude boter (in blokjes gesneden)
- 100 g donkere basterdsuiker
- mespunt zout
- 3 tl speculaaskruiden

VOOR DE VULLING:

- 100 g amandelspijs
- 4 eieren
- 150 g zachte boter
- 150 g suiker
- mespunt zout
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- 2 tl speculaaskruiden

VEDER:

- 3 tl suiker
- 30 g amandelschaafsel
- lage taartvorm, diameter 24 cm



Bereidingswijze

Maak eerst het deeg voor de bodem. Doe de bloem, de boter, de basterdsuiker, het zout en de kruiden in een keukenmachine. Meng het met behulp van de 'pulse'-stand tot een korrelige deegbal. Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het een half uur rusten in de koelkast.

Maak ondertussen de vulling van de taart. Meng met een mixer de amandelspijs met één ei. Meng in een andere kom met de mixer de boter en de suiker tot een romige massa. Voeg al mixend één voor één de eieren toe, voeg het volgende pas toe als het eerste goed opgenomen is. Voeg daarna het bakmeel, het zout en de kruiden toe en meng tot een egaal geheel.

Vet de taartvorm in met wat boter of bakspray. Rol het deeg voor de bodem uit tot een lap die iets groter is dan de vorm. Houd een balletje deeg (ongeveer 50 gram) achter. Bekleed de vorm met het deeg. Waarschijnlijk zal het deeg scheuren, maar dat is niet erg. Druk het deeg gewoon met de bolle kant van een lepel of met uw vingers in de vorm. Snijd het overhangende deeg af, kneed het en rol het weer uit en verdeel dit deeg over de bodem van de vorm. Zo krijgt u een lekkere, dikke bodem.

Verdeel nu het amandelspijsmengsel in kleine bergjes over de bodem. Dek het af met het vulling-beslag.

Maak de taart af door het kleine balletje achtergehouden deeg erover te verkrumelen. Strooi nog 3 theelepels suiker over de taart en het amandelschaafsel.

Bak de taart zo'n 30 tot 40 minuten in een voorverwarmde oven op 175 graden. De taart is klaar wanneer u er een cakeprikker of satéstokje in prikt en die er schoon uit komt.

Warme wijn met sinaasappel en kaneel

Ingrediënten

Voor zes glazen

- 1 sinaasappel
- 8 kruidnagelen
- 1 fles droge witte wijn
- 250 ml vers sinaasappelsap
- 1 kaneelstokje
- 1 vanillestokje, opengesneden
- 6 el rietsuiker

Bereidingswijze

Boen de sinaasappel schoon en steek de kruidnagelen er her en der in. Doe de sinaasappel met alle overige ingrediënten in een pan en verwarm het geheel zachtjes. Laat de wijn twintig minuten op een laag vuur trekken zonder te koken. Spoel zes hittebestendige wijnglazen om met kokend water. Giet de wijn door een zeef in de glazen en voeg eventueel in

ieder glas nog een scheutje sinaasappellikeur toe.

