

Pecan taart

Ingrédients

- 70g boter
- 200g bloem
- 10g suiker
- 1 snufje zout
- 50g geurloze kokosolie
- 45g koud water
- 1 ei
- 1 theelepel melk of room
- 2 eieren
- 135g ahornsiroop of maïssiroop
- 45g suiker
- 25g donkere suiker
- 45g gesmolten boter
- 2 theelepels vanille-extract
- 1 snufje zout
- 1 snufje nootmuskaat
- 1 snufje gemalen kruidnagel
- 240g pecannoten

Préparation

1. Ik ga verder met de serie Amerikaanse geïnspireerde recepten, met de beroemde Pecan pie, of pecannotentaart.
2. Het is een heel eenvoudig recept, vrij snel te maken, en je kunt het aanpassen aan je smaak: aarzel niet om bepaalde specerijen te verminderen/te verhogen/te verwijderen, en voor degenen die niet van ahornsiroop houden, kun je het vervangen door maïssiroop, je krijgt dezelfde textuur maar met een neutrale smaak
Benodigdheden: Garde Deegroller Perforatieplaat Geribbelde ring De Buyer Ingrediënten: Ik heb ahornsiroop en pecannoten gebruikt Koro: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
3. Bereidingstijd: 40 minuten + ongeveer 1 uur baktijd Voor een taart van 20 cm in diameter: Het deeg: boter bloem suiker 1 snufje zout geurloze kokosolie koud water Voor de glans: 1 ei 1 theelepel melk of room
Meng de bloem, suiker en zout.
4. Voeg de koude boter in blokjes en de kokosolie toe.
5. Voeg vervolgens geleidelijk het koude water toe, vorm een bal en laat deze minimaal 2 tot 3 uur in de koelkast staan (bij voorkeur een nacht).
6. Rol het deeg uit en bekleed je ring.
7. Plaats het deeg minimaal 45 minuten in de koelkast of de vriezer.
8. Net voor het monteren en bakken, bestrijk de bodem van de taart met het mengsel van het geklopte ei/room.
9. De vulling: 2 eieren ahornsiroop of maïssiroop suiker donkere suiker gesmolten boter 2 theelepels vanille-extract 1 snufje zout 1 theelepel kaneel 1 snufje nootmuskaat 1 snufje gemalen kruidnagel pecannoten Meng alle ingrediënten behalve de pecannoten.
10. Hak de pecannoten grof, bewaar een paar hele voor de afwerking (of niet, je kunt ook alles hakken, je taart krijgt dan een rustieke uitstraling).
11. Giet de gehakte pecannoten in de taartbodem, bedek met de hele pecannoten en giet de vulling eroverheen.
12. Bak in de voorverwarmde oven op 175°C gedurende 50 tot 60 minuten (als de vulling nog niet gaar is

en de pecannoten al mooi goudbruin zijn, kun je de taart met een stuk aluminiumfolie bedekken terwijl je de baktijd voltooit).

13. Laat volledig afkoelen en geniet ervan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com