

Voor het AUBADEKOOR

Beste koorleden nu eindelijk het recept, zodat jullie ook zelf zo'n taart gaan maken. Ottolenghi maakt gebruik van een vierkante taartvorm, maar een rondbakblik kan ook.

Louisetart met pruimen en kokos:

Volgens Ottolenghi bewerkt naar Nieuw Zeelandse traditie

Ingrediënten taartbodem:

125 gr	boter in blokjes
100 gr	fijne kristalsuiker
125 gr	bloem
20 gr	geraspte gedroogde kokos
80 ml	volle melk
5 (450 gr)	pruimen, perzik, abrikoos, etc.
3	eierdooiers
1½ theelepel	bakpoeder
1 theelepel	fijne rasp van citroenschil
1 theelepel	vanille-extract
¼ theelepel	zout

Ingrediënten meringue:

60 gr	geschaafde amandelen
185 gr	fijne kristalsuiker
3½	ei (alleen eiwit)
1 theelepel	vanille-extract
1 theelepel	wittewijnazijn
1 theelepel	maïzena
¼ theelepel	zout
3	ei witten

werkwijze:

- 1: Verhit de oven tot **150°**
- 2: De geschaafde amandelen op een bakplaat 10 minuten bruin roosteren.
- 3: Temperatuur naar **165°**. Bekleed bodem en wanden van vierkante bakvorm met bakpapier.
- 4: **Boter, suiker** en **citroensap/schil** mixen, voeg één voor één de **dooiers** toe. Voeg de **bloem** met **bakpoeder** en **zout** toe en roer de **kokos** er doorheen zo ook **melk** en **vanille**.
- 5: Doe het beslag in de vorm en strijk het vlak. Dan 25 minuten in de oven op **165°**
- 6: Snijd de **pruimen/perzik/abrikoos** in parten van 4 of 8 afhankelijk van de grootte.
- 7: Haal de taartbodem uit de oven en verhit tot **180°**
- 8: Verdeel de pruimen met de schil naar boven.
- 9: Merengue: **Eiwit** met **zout** opkloppen, **suiker** lepelsgewijs toevoegen. **Vanille, azijn** en **maïzena** toevoegen en als laatste **amandelen** er door scheppen.
- 10: Schep de merengue op de laag pruimen, maak krullen, zet de oven op **160°** bak het schuim tot een stevige korst ontstaat, dus zelf goed opletten, tijdsduur 20 minuten.
- 11: Haal taart uit de oven, laat 20 minuten afkoelen.
- 12: Snijd de taart in vierkante stukken van 4x4 of 3x3 cm.

Ik hoop dat jullie er veel gebruik van gaan maken en ik weet zeker dat het zingen erdoor bevorderd wordt.

Vriendelijke groet en geniet ervan,

Hans van der Eijk