

Cranberrie-karnemelk taart / Cranberry-Buttermilk Pie



Boodschappenlijstje

1 rol bladerdeeg	1 eetlepel sinaasappel-rasp
3 vrije uitloop bio eieren (L)	½ theelepel vanille-extract
125 gram fijne suiker	⅛ theelepel versgeraspte nootmuskaat
60 gram boter	⅛ theelepel zout
3 eetlepels tarwebloem	225 – 250 gram veenbessen (cranberries)
225 ml karnemelk	poedersuiker, naar smaak

Zo maak je een Cranberry Karnemelk Taart

Vet een bakvorm van 20 cm in doorsnee in.

Rol het bladerdeeg uit en leg de bakvorm er ondersteboven op.

Snij het deeg uit en druk bakpapier in de bakvorm.

Druk het deeg in de vorm en werk de randen bij waar nodig.

Prik gaatjes in de bodem en rol de zijkanten iets naar beneden, in een randje.

Dek het bladerdeeg af en zet het in de ijskast terwijl je de vulling maakt.

Zo maak je de vulling

Klop eieren, kristalsuiker, boter en bloem in een kom tot ze goed gemengd zijn.

Klop ook karnemelk, sinaasappelschil, vanille, nootmuskaat en zout erdoor.

Verwarm de oven voor op 200°C

Giet de vulling in het voorbereide bladerdeeg, in de bakvorm.

Verdeel de cranberries gelijkmatig over de bovenkant.

Schuif de vorm in het midden van de oven en bak de taart in 30-35 minuten.

Het midden moet vast zijn en de rand goudbruin.

Laat de taart volledig afkoelen, in de vorm op een rooster, in ongeveer 2 uur.

Zeef poedersuiker over de Cranberry Karnemelk Pie, vlak voor het serveren

Cranberrie-karnemelk taart / Cranberry-Buttermilk Pie



Shopping list

1 roll puff pastry	1 tablespoon orange zest
3 free-range organic eggs (L)	½ teaspoon vanilla extract
125g caster sugar	⅛ teaspoon freshly grated nutmeg
60g butter	⅛ teaspoon salt
3 tablespoons all purpose flour	225-250g fresh cranberries
225 ml buttermilk	icing sugar, to taste

How to make a Cranberry-Buttermilk Pie

Grease a baking tin of 20 cm in diameter.

Un-roll the puff pastry and place the baking tin upside down on top.

Cut out the pastry and press baking paper into the baking tin.

Press the pastry into the the tin and repair the sides where needed.

Prick holes in the bottom and roll the sides a bit downward, into a thickish rim.

Cover and refrigerate the pastry while you prepare the filling.

How to make the filling

Whisk eggs, granulated sugar, butter and flour in a bowl until well combined.

Also whisk in buttermilk, orange zest, vanilla, nutmeg and salt.

Preheat the oven to 200°C

Pour the filling into the prepared puff pastry, in the baking tin.

Sprinkle the cranberries evenly over the top.

Slide the tin into the middle of the oven and bake the pie for 30-35 minutes.

Cool the pie completely, in the tin on a wire rack, in about 2 hours.

Dust the Cranberry Buttermilk Pie with icing sugar just before serving