

Frambozen & witte chocolade taart / Raspberries & white chocolate tray bake



De boodschappen voor de taart

300 gram meel

snufje zout

1 zakje vanille suiker

200 gram boterblokjes (KOUD)

en voor de vulling

500 gram mascarpone

100 gram amandelmeel

250 gram verse frambozen

¼ theelepel bakpoeder

100 gram poedersuiker

1 vrije uitloop ei (KOUD)

optioneel: poedersuiker om te bestrooien

100 gram rietsuiker

2 grote vrije uitloop eieren

100 gram witte chocola, in grove stukjes

Zo maak je de frambozen witte chocolade taart

Meng het meel met het bakpoeder, zeef het op bakpapier.

Breek het ei in een kuiltje en roer er met een vork de suiker, vanillesuiker en het zout door.

Leg de koude boterblokjes er op, bedek ze met meel, met je handen.

Wrijf en kneedt de boter door het meel druk het deeg steed plat met je handpalmen.

Draai het deeg tussen je handen rond naar rechts (prikkelraad).

Rol het deeg dan in een bal, verpak het in vershoudfolie en leg het 1 uur in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 160°C

Bak de zandtaart de eerste 10 minuten blind!

Rol het deeg uit, vet de in vorm en bestuif hem met meel.

Druk het deeg in de vorm en leg er bakpapier in, vul het deeg met droge erwten of bakkorrels.

Bak de zandtaart 10 minuten blind, verwijder dan bakpapier en erwten en bak de taart nog 5 minuten.

Klop mascarpone, suiker, amandel en ei en vouw de frambozen en de chocola er in.

Giet het mengsel in de vorm en bak de taart 20-25 minuten of tot hij licht verkleurd.

Zet de oven uit en zet de deur open en laat de taart geleidelijk afkoelen.

Voor een perfecte taart laat je hem ook nog 1 uur in de ijskast koelen voor je hem aansnijdt.

Frambozen & witte chocolade taart / Raspberries & white chocolate tray bake



Shopping list for the tart

300g plain flour

dash of salt

1 sachet vanilla sugar

200g butter cubes (COLD)

and for the filling

500g mascarpone

100g ground almonds

250g fresh raspberries

¼ teaspoon baking powder

100g icing sugar

1 free range egg (COLD)

optional: icing sugar to dust

100g golden caster sugar

2 free range eggs, large

100g white chocolate, roughly chopped

How to make a raspberry and white chocolate tray bake.

Mix flour & baking powder, sieve it on baking paper.

Break the egg in a well then stir in the sugar, the vanilla sugar and the salt.

Place cold butter cubes on top, cover them in flour by hand.

Rub and knead the butter into the flour, press the dough with your palms.

Twist the dough between your hands to the right, then roll into a flat ball, wrap it in cling film.

Place 1 hour in the fridge.

Preheat the oven to 160°C

Bake the tart for the first 10 minutes blind!

Roll out the dough, grease the tin, dust it with flour then press the dough into the tin.

Line the dough with waxed paper, fill it with dry peas or baking granules.

Bake the tart 10 minutes blind then remove waxed paper & peas and bake the tart 5 minutes more.

Whisk mascarpone, sugar, almond en eggs, if well blended fold in raspberries and chocolate.

Pour the mixture into the tin and bake the tart 20-25 minutes, or until a light golden.

Turn off the oven and open the door, allow the tray bake to cool gradually.

For the perfect tray bake you let it chill for 1 hour in the fridge as well before serving.