

Middeleeuwse fruittaartjes / Medieval Fruit Tarts



Boodschappenlijstje

240 gram meel

80 gram boter

1 vrije uitloop eidooier, licht geklopt

80 ml water

draadje saffraan

4 grote abrikozen

40 gram gedroogde abrikozen

250 ml slagroom

2 eetlepels fijne suiker

1 theelepel vanille extract

Zo maak je Middeleeuwse fruittaartjes

De voorbereiding

Klop de room met de suiker en vanille stijf, zet in de ijskast.

Ontpit, pel en snij de abrikozen en de gedroogde abrikozen, zet in de ijskast.

Was de aalbessen en pluk de bessen van de steeltjes, zet in de ijskast.

Snij de koude boter in blokjes, doe meel en boter in een grote kom.

Zo maak je de taartbakjes

Vet de vormen in met bakspray en verwarm de oven voor op 180°C

Wrijf het meel in de boterblokjes tot het kruimels zijn, kneed het ei er door.

Voeg het water in kleine beetjes toe en kneedt het goed door.

Rol het deeg zo dun mogelijk uit, snij om de vorm een cirkel uit en druk hem in de vorm.

Snij lange repen van deeg, druk ze goed aan op de cirkels, prik gaatjes in de bodem met een vork.

Bak de taartbakjes in 30 - 40 minuten lichtbruin.

Vul de abrikozentaartjes met de vanilleroom en leg het gemengde fruit er op.

Middeleeuwse fruittaartjes / Medieval Fruit Tarts



Shopping list

240 grams of flour
80 grams of butter
1 free-range egg yolk, lightly beaten
80 ml water
thread of saffron

4 large apricots
40 grams of dried apricots
250 ml double cream
2 tablespoons fine sugar
1 teaspoon vanilla extract

How to make medieval fruit tarts

The preparation

Beat the cream with the sugar and vanilla until stiff, place in the refrigerator.

Remove the stones, peel and cut the apricots and the dried apricots, place in the refrigerator.

Wash the currants and pick the berries from the stems, place in the refrigerator.

Dice the cold butter, put flour and butter in a large bowl.

How to make the tart cases

Grease the molds with baking spray and preheat the oven to 180°C

Rub the flour into the butter cubes until you have crumbs, knead the egg into the butter mixture.

Add the water in a small trickle and knead it in well.

Roll out the dough as thinly as possible, cut a circle around the mould, then press it into the mould.

Cut a strip of dough, press it firmly onto the circle then prick holes in the bottom, using a fork.

Bake the tart cases light brown in 30 - 40 minutes.

Fill the apricot tarts with vanilla cream and place the mixed fruit on top.