



Kersentaart met kaneelroom en wijngelei

10 - 12 taartpunten

Eenvoudig

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de kersentaart:

250 g Kristalbloem (Koopmans)
kaneel
zout
75 g basterdsuiker
(gele/lichtbruine)
125 g boter (koude)
1 g eidooiers
2 el koud water
1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Banketbakkersroom
400 ml melk
300 g kersen op siroop (ontpit)
(uitlekgewicht)
175 ml (zoete) witte wijn
1 zakje Dr. Oetker Taartina
Helder
250 ml slagroom
1 el suiker (fijn)

Extra nodig:

plasticfolie
bakpapier
steunvulling (bakknikkers of
peulvruchten)
springvorm 24 cm

1 Bereidingswijze kersentaart deeg:

Zeef bloem, 2 theelepels kaneelpoeder en een mespunt zout boven een kom, voeg basterdsuiker toe en snijd de koude boter met twee messen tot erwtjesgrootte in de mengkom.

2 Voeg de eidooier en het koude water toe en kneed hiervan een glad deeg. Verpak het deeg in plasticfolie en leg het 15 minuten in de koelkast.

3 Vet de taartvorm in en bekleed de bodem met bakpapier. Rol het deeg uit tot een ronde lap van ca. 30 cm. Bekleed hiermee de taartvorm. Druk het deeg voorzichtig in de hoekjes van de vorm. Snijd het uitstekende deeg af. Prik de bodem op regelmatige afstanden in met een vork. Leg een ruim stuk bakpapier op het deeg, vul de vorm met een noodvulling en bak de taartbodem 15 minuten voor.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 40 Minuten





- 4 Bereid intussen de banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op het zakje, maar voeg extra 2 eetlepels kaneelpoeder toe en vervang het water door melk.
- 5 Neem de noodvulling uit de taartbodem, schep de kaneelroom erin en strijk het glad. Bak de taart nog 25 minuten. Laat de kersentaart volledig afkoelen.
- 6 Laat de kersen uitlekken (vang het vocht op) en verdeel de kersen over de taartbodem. Meng de zoete wijn met 75 ml kersensap en bereid hiermee de taartina volgens de aanwijzingen op het zakje.
- 7 Schenk de warme wijngelei gelijkmatig over de kersen. Laat de gelei in ca. 1 uur opstijven. Klop de slagroom stijf met fijne suiker naar smaak. Schep de slagroom in een spuitzak. Decoreer de kersentaart rondom met slagroom.

