Rabarbertaart

Deze rabarbertaart is een waar kunstwerk! De bodem is gemaakt met FunCakes mix voor Sloffenbodem, de taart is gevuld met Zwitserse room en afgewerkt met een vlechtwerk van rabarber.

Boodschappenlijstje

Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733

€ 3,08

Patisse Siliconen Garde

P10316

€ 3,08

Patisse Silver-Top Brownievorm 28x18cm

P03633

€ 6,55

Patisse Siliconen Bakkwast 27cm

P10312

€ 1,59

Overige benodigdheden:

- 155 gram zachte ongezouten roomboter
- 1 ei
- 50 + 125 ml water
- 50 ml magere melk
- 2 eetlepels witte basterd suiker
- 500 gram rabarber
- Dunschiller
- Plastic folie

Maak 500 gram FunCakes mix voor Sloffenbodem klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking of in dit basisrecept.

Maak twee flinke stengels rabarber schoon en snijd dit in kleine stukjes. Doe dit samen met een eetlepel water in een pan en kook dit helemaal tot moes op een laag vuur. Roer hier van het vuur af de 2 eetlepels witte basterdsuiker doorheen en laat afkoelen in de koelkast.

Verwarm de oven voor 160°C (heteluchtoven 140°C). Spray de bakpan in met de bakspray, rol het deeg uit met de rolstok tussen twee vellen huishoudfolie tot een dikte van ongeveer 4 mm en de lengte van de bakpan. Leg het deeg erin, druk licht aan en haal het overtollige deeg weg. Leg op het deeg een vel bakpapier en doe hier de blindbakbonen op. Plaats de bodem in de oven en bak deze circa 20 minuten. Haal hierna het bakpapier met de bonen van de bodem en bak dit nog eens 5 minuten. Laat afkoelen.

Klop 75 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream met 50 ml water en 50 ml melk tot een luchtig geheel. Meng 50 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom met 125 ml water in een kom en mix dit met een garde tot een gladde massa en laat 10 minuten staan.

Mix vervolgens met een garde de enchanted cream en de banketbakkersroom door elkaar. Dit noemen we ook wel Zwitserse room. Voeg de afkoelde rabarbermoes toe aan de room. Giet de vulling in de afkoelde boem en plaats deze 15 minuten in de koelkast.

Maak met de dunschiller van de overgebleven rabarber mooie lange slierten en leg ze even in heet water zodat ze wat zachter worden. Maak op de bovenkant van de taart een mooi vlechtwerk met de lange rabarberslierten. Geef de bovenkant een mooie glans laag met een kwast met een beetje FunCakes Glaze Topping.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

De rabarbertaart variant van Bakken.nl