

Winterse NVDA Lichtjestaart van Corrie Wagenaar



Omdat ik de feestdagen zo'n heerlijke tijd vind, heb ik speciaal voor de NVDA* een taart ontworpen die licht geeft in donkere dagen.

* Nederlandse Vereniging Van Doktersassistenten

Ingrediënten

Sneeuwster (Franse meringue):	30 gram eiwit (van ca 1 ei) 50 gram fijne kristalsuiker snufje zout 30 gram poedersuiker
Cake:	350 gram zachte roomboter 350 gram fijne kristalsuiker 6 eieren ½ theelepel vanille essence mespuntje zout 300 gram witte bloem 50 gram cacao poeder 15 gram bakpoeder (= 1 zakje) 50 ml rode kleurstof
Vulling:	200 ml slagroom zakje slagroomversteviger 2 eetlepels suiker potje kersen
Lichtjes:	2 rode Rang- snoepjes lichtsnoer op batterijen lege kartonnen keukenrol plastic huishoudfolie
Meringue buitenkant taart (Italiaanse meringue):	60 ml water 230 gram suiker 3 eiwitten

Bereiding

Sneeuwster (Franse meringue):

Klop het **eiwit** met het snufje **zout** tot zachte pieken. Voeg 1 eetlepel **suiker** toe en blijf nog even doorkloppen. Voeg **de rest van de suiker** toe en blijf 2 minuten kloppen op de hoogste stand. Zeef de **poedersuiker** op het eiwit en schep het er voorzichtig doorheen. Doe het mengsel in een spuitzak (of plastic zak), knip er een klein puntje af en spuit een sneeuwster op een stuk bakpapier. Mocht dit niet lukken, print dan een sneeuwster van internet en leg deze **onder** het bakpapier. Doordat je de contouren van de sneeuwster er doorheen ziet, kun je de lijnen goed volgen. Zorg dat de ster iets groter is dan je bakvorm. Bak de ster circa 60 minuten op 100 graden.

Belangrijk: Laat de ster volledig afkoelen **in** de oven tot de oven helemaal koud is.

Cake:

Vet een bakblik in met een doorsnede van 20-23 cm en bekleed het met bakpapier. Vet dit bakpapier in en bekleed nogmaals met bakpapier. Pak een grote kom en klop vervolgens de **zachte roomboter** met de **fijne kristalsuiker** tot een luchtig geheel en lichtgeel van kleur. Dit duurt zeker vijf minuten. Voeg vervolgens de **eieren** één voor één toe. Wacht met het toevoegen van een volgend ei tot de vorige volledig is opgenomen. Voeg de **vanille essence**, het **zout** en de helft van de **witte bloem** toe en klop dit goed door. Voeg daarna de rest van de bloem, de cacao- en bakpoeder toe en klop het kort door. Voeg de **rode kleurstof** toe en meng dit goed. Vul het bakblik met het mengsel en bak de taart 75 minuten op 180 graden. Laat de gare cake 5 minuten buiten de oven staan, haal de taart vervolgens uit het bakblik en laat de cake volledig afkoelen. Snijd de taart horizontaal door zodat je twee gelijke delen krijgt. Snijd in het midden van beide taarthelften een rondje uit ter grootte van een keukenrol. Bekleed de keukenrol met huishoudfolie en zet deze in het gat middenin de taart.

Vulling:

Klop de **slagroom** met de **slagroomversteviger** en de **suiker** tot een stevig geheel. Laat de **kersen** goed uitlekken en dep ze droog met meerde vellen keukenpapier. Verdeel de kersen over de onderste cake. Schep de slagroom er boven op, strijk dit glad en leg de bovenste helft van de cake erop. Snijd of knip de bovenkant van de keukenrol gelijk met de bovenkant van de taart. Laat de taart in de koelkast verder opstijven. Ik had de taart gevuld met een chocolade ganache en diplomaten crème, maar de slagroomvulling is minder bewerkelijk een ook een goede combinatie. Je kunt variëren naar smaak.

Lichtjes:

Hak de rode **Rangsnoepjes** fijn en laat deze op een stuk bakpapier in de oven op 160 graden in circa zes minuten smelten. Doe dit in een metalen ring, iets groter dan de doorsnede van de keukenrol. Heb je geen metalen ring? Vouw er een zelf van aluminiumfolie. Vouw het folie enkele malen dubbel voordat je de ring vormt. Vet de metalen of aluminium ring goed in met olie voor gebruik. Als de Rangetjes gesmolten zijn, haal je het ringetje er voorzichtig af. Knip de randen bij, mocht dit nodig zijn. Nu is het nog enigszins buigbaar. Laat het goed drogen tussen bakpapier. Verzwaar dit met een pot, zodat het rondje mooi plat opdroogt.

Meringue buitenkant taart (Italiaanse meringue):

Doe het **water** en 200 gram **suiker** in een pannetje en 'smelt' dit op een laag vuur. Zodra de suiker is opgelost draai je het vuur hoog en is het belangrijk om de temperatuur van de suiker in de gaten te houden (met een thermometer bijvoorbeeld). Ondertussen doe je de **eiwitten** in een vrijstaande mixer (of je vraagt iemand om hulp). Als de suikeroplossing 113 graden is, start je met het mixen van de eiwitten met de resterende **suiker**. Als de suikeroplossing 118 graden is, giet je al kloppend (vandaar die extra paar handen die nodig zijn als je geen vrijstaande mixer hebt) de suikersiroop bij het eiwit. Blijf hierna twee minuten op de hoogste stand kloppen. Je eiwit is gaar. Bestrijk de buitenkant van de taart hiermee en maak met een spatel pieken langs de zijkant. De bovenkant van de taart houdt je vrij.

Als je dit te complex vindt, kan je de buitenkant van de taart ook eventueel afstrijken met slagroom. Hierbij krijg je alleen niet eenvoudig van die mooie 'sneeuw'pieken.

Opbouw taart:

De keukenrol vul je met lichtjes (op batterij) en zet ze aan. Leg het ronde, rode rangsnoepjesrondje op de keukenrol en leg hierover voorzichtig de sneeuwster. Je taart geeft licht!



FIJNE FEESTDAGEN!