

Ingrediënten voor 12 personen

Deeg: 75 gram koude roomboter,
in kleine stukjes ½ losgeklopt ei
45 gram suiker 120 gram bloem
mespunt zout Walnotenvulling:
100 ml slagroom 75 gram suiker
25 gram honing 150 gram
gepelde walnoten mespunt zout
15 gram roomboter

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Duits

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Walnotentaart met een zalige honingroomvulling

Deze heerlijke walnotentaart heb ik gebakken voor mijn verjaardag. Omdat de taart heel goed te bewaren is (na een week nog heerlijk) heb ik dit jaar hiervoor gekozen. Vanwege Corona kon er dit jaar niet veel visite komen. Maar de taart is lang te bewaren en nu eten we elke dag nog een lekker stukje. Ik vind het moeilijk om te zeggen voor hoeveel personen. De taart is redelijk machtig, dus ga ik zelf uit 12 personen.

Hulpmiddelen

Lage taartvorm van 22 cm doorsnede keukenmachine of mixer plastic huishoudfolie steelpan bakpapier

Bereidingswijze

Deeg: Kneed van de ingrediënten genoemd onder deeg een glad deeg (mag niet aan je handen kleven, anders nog wat bloem toevoegen). Deeg verpakken in plastic folie en plm. ½ uur laten rusten in de koelkast. Vulling: Slagroom, suiker en honing in een steelpan aan de kook brengen. Walnoten grof hakken en met een mespunt zout en de boter toevoegen aan de slagroommassa. Plm. 2 minuten zachtjes laten koken. Laat de vulling wat afkoelen. Oven voorverwarmen op 180 graden. Bakvorm met bakpapier bekleden. Deeg iets groter uitrollen dan de bakvorm. Deeg in de bakvorm leggen en ook goed tegen de rand aandrukken. Vulling over het deeg verdelen. Taart op de onderste richel in de op 180 graden voorverwarmde oven plm. 40 tot 50 minuten bakken.

Serveertips

Mocht de taart tijdens het bakken te bruin worden, dek hem dan af met aluminiumfolie. (bij mij was de taart prima van kleur).

