

8 RECEPTEN Zoete en hartige taarten MET VERS QUICHE-& TAARTDEEG



TIP:

GEbruik voor het
OPKLOppen van het
EIWIT EN VETVRIJE
KOM.

Kokostaart MET ANANAS



Ingrediënten voor 1 taart:

- 1 rol Tante Fanny Vers Quiche- & Taartdeeg
- 1 blikje ananas stukjes ca. 340 g, uitgelekt
- 2 eieren, gesplits in eiwit en eigeel
- 80 g suiker
- 1 grote onbehandelde citroen, rasp en sap
- 200 ml, slagroom
- 180 g kokosrasp
- snufje zout
- poedersuiker om te bestrooien

1. Oven op 190° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en met het bakpapier in de bakvorm (Ø 28 cm.) leggen. Met het overhangende deeg de rand versterken. Met een vork wat gaatjes in de bodem prikken en hierover de ananasblokjes verdelen.
3. Eigeel met suiker tot schuim opkloppen, eerst citroensap en rasp toevoegen, daarna de slagroom en de kokosrasp verder opkloppen en het mengsel verdelen over de taart. In een schone vetvrije kom het eiwit met zout tot schuim opkloppen en voorzichtig over het kokos-mengsel heen scheppen.
4. Kokostaart onderin de oven in 35 - 40 min. goudbruin bakken. Als het schuim te snel verkleurt dan even afdekken met aluminium-foelie of bakpapier.
5. De taart volledig laten afkoelen en met poedersuiker bestrooien.



Bereidingstijd: ca. 15 min.



Baktijd: 35 - 40 min.



Boven- onderwarmte: 190° C |



Hotelucht: 170° C

TIP:

DE RAND VAN GALETTE
KUN JE VOOR HET BAKKEN
OOK MET WATER
BESTRIJKEN EN BESTROOIEN
MET MAANZAAD OF
SESAMZAAD.

Vegan Galette MET KIKKERERWTEN



Ingrediënten voor 1 quiche:

- 1 rol Tante Fanny
Vers Quiche- & Taartdeeg
- 150 g kikkererwten, uitgelekt
- 1 rode ui, in dunne reepjes
gesneden
- 100 g gedroogde tomaten op
olie, fijngesneden
- 1 el olie van de tomaten
- 250 g curry-humus
- verse kruiden om te bestrooien
(bv. munt, koriander of peterselie)
- zout en peper, gemalen

1. Oven op 210° C boven-/onderwarmte voor-
verwarmen en het deeg ca. 10 minuten voor
gebruik uit de koelkast halen.
2. Kikkererwten, ui, tomaten en de olie mengen
en met zout en peper op smaak brengen.
3. Deeg met het meegerolde bakpapier direct op
de bakplaat uitrollen en met humus bestrijken,
hierbij een rand van ca. 4 cm vrijhouden.
4. De groenten over de humus verdelen. De vrije
rand met wat water bestrijken en over de
vulling heen slaan.
5. Galette onderin de oven in 30 - 35 min. goud-
bruin bakken. Na het bakken met verse kruiden
bestrooien.



Bereidingstijd: ca. 25 min.



Baktijd: 30 - 35 min.



Boven- onderwarmte: 210° C |



Hetelucht: 190° C

TIP:
SERVEER ER EEN
LEKKERE RAUKOST-
SALADE BIJ VOOR
EEN VOLLEDIGE
MAALTIJD.



Quiche Gezichtjes

KINDERRECEPT

Ingrediënten:

- 1 rol Tante Fanny Vers Quiche- & Taartdeeg
- beetje olie voor het invetten van de vormpjes
- 150 ml ongeklepte slagroom
- 3 eieren
- ½ prei, in fijne ringen gesneden
- 75 g spekblokjes, gerookt
- verschillende groenten voor het gezicht (paprika, tuinkers, radijs, tomaatjes, olijven) gesneden
- een snufje nootmuskaat
- zout en peper, gemalen

1. Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen. Het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden. 6 kleine bakvormpjes met olie invetten.
2. Het deeg uitrollen en met een steker (iets groter dan het vormpje zelf, zodat je een randje krijgt) een rondje uitsteken. Het rondje in de ingevette vormpjes leggen en een beetje aandrukken
3. Prei met spekblokjes mengen en over de 6 vormpjes verdelen. Slagroom en ei goed doorroeren en met zout, peper en nootmuskaat op smaak brengen en over de vulling gieten. Met het restdeeg de haren van het gezichtje vormen.
4. De quiches ca. 30 min. in het midden van de oven goudbruin bakken.
5. Na het bakken de quiches met de groenten beleggen, zodat er een grappig gezichtje ontstaat.



Bereidingstijd: ca. 25 min. |



Baktijd: ca. 30 min. |



| Boven- onderwarmte: 200° C |



Heltevlucht: 180° C

BEKIJK
BAKVIDEO



Quiche

MET SPERZIEBONEN EN GEDROOGDE TOMAATJES



Ingrediënten voor 1 quiche:

- 1 rol Tante Fanny Vers Quiche- & Taartdeeg
- 300 g sperziebonen, gewassen, 1 min geblancheerd
- 4 eieren
- 200 g zure room
- 1 knoflookteentje geperst
- 200 g fetakaas, gebrokkeld
- 150 g gedroogde tomaten, grof gesneden
- zout en peper gemalen

1. Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
2. Eieren, zure room en knoflook goed mengen. Fetakaas en tomaten toevoegen en met zout en peper op smaak brengen.
3. Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en met het bakpapier in de quichevorm leggen. Met het overhangende deeg de rand versterken. Verdeel de helft van de sperziebonen over de bodem.
4. Het mengsel in de vorm gieten en de rest van de sperziebonen in een ster over het mengsel verdelen.
5. Quiche onderin de oven in ca. 35 min. goudbruin bakken.



Bereidingstijd: ca. 30 min. |



Baktijd: 30 - 35 min. |



Boven- onderwarmte: 200° C |



Hetelucht: 180° C



TIP:
EEN DECORATIE
DEEGSTEEKERS KUN
JE KOPEN BIJ EEN
KOOKWINKEL.



Decoratieve appeltaart

MET AHORNSIROOP



Ingrediënten voor 1 taart:

- 2 rollen Tante Fanny Vers Quiche- & Taartdeeg
- 20 g boter
- 40 g paneermeel of broodkruim
- 4 middelgrote appels geschild, ontpit, in kleine blokjes gesneden
- ½ tl kaneelpoeder
- 40 g walnoten, geraspt
- 8 el Ahornsiroop
- 1 ei, geklutst, om te bestrijken
- 1 tl bloem om te bestuiven

1. Oven op 190° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de instructie op de verpakking voorbereiden.
2. Smelt de boter in een pan, tijdens het roeren het paneermeel toevoegen en licht roosteren, laat dit afkoelen. Meng de helft van het paneermeel met de appel, kaneel, noten en ahornsiroop.
3. Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en met het bakpapier in de quichevorm leggen. Met het overhangende deeg de rand versterken.
4. Verdeel de andere helft van het paneermeel over de bodem van het taartdeeg, hiervoor het appelmengsel verdelen.
5. Het tweede deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen, bestuiven met bloem, omdraaien en het bakpapier eraf halen. Nogmaals bestuiven met bloem en met behulp van een steker het figuur uitsteken. Dit deeg over de appelvulling leggen en aan de randen met het eerste deeg stevig aandrukken. Het deeg met ei bestrijken.
6. De taart onderin de oven in ca. 45 min. goudbruin bakken.



Bereidingstijd: ca. 35 min.



Baktijd: ca. 45 min.



Boven- onderwarmte: 190° C



Hotelucht: 170° C

TIP:

JE KUNT HET RICOTTA-MENGSEL OOK OP SMAAK BRENGEN MET GEDROOGDE TOMATEN EN GEHAKTE OLIJVEN.

Galette

MET COURGETTE EN RICOTTA



Ingrediënten:

- 1 rol Tante Fanny Vers Quiche- & Taartdeeg
- 250 g ricotta
- 100 g Parmezaanse kaas geraspt
- 1 citroen (liefs biologisch), rasp de schil
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 el verse tijm, fijngehakt
- cayennepeper, gemalen
- zout, gemalen
- 1 kleine courgette, in dunne plakjes gesneden
- 2 el Parmezaans kaas, geraspt voor de garnering
- 1 ei, geklut, om te bestrijken
- een beetje olijfolie

1. Verwarm de oven voor op 220° C boven-/ onderwarmte en het deeg volgens de instructies op de verpakking voorbereiden.
2. Meng de ricotta, parmezaan, citroen, knoflook en tijm. Breng op smaak met zout en een snufje cayennepeper.
3. Rol het deeg met het meegerolde bakpapier direct uit op de bakplaat en smeer het mengsel over het deeg. Laat een rand van ongeveer 3 cm vrij. Beleg het mengsel dakpansgewijs met de courgette.
4. Vouw de deegrand over de courgette. Bestrijk de rand met het ei en bestrooi het deeg met Parmezaanse kaas.
5. De galette onderin de oven in 35 - 40 min. goudbruin bakken. Besprenkel de galette met olijfolie vlak voor het serveren.



Bereidingstijd: ca. 20 min.



Baktijd: 35 - 40 min.



Boven- onderwarmte: 220° C |



Hetelucht: 200° C

13



TIP:
IN PLAATS VAN
CITROEN KUN JE OOK
LIMOEN GEBRUIKEN.

Citroentaart

MET YOGHURT



Ingrediënten voor 1 taart:

- 1 rol Tante Fanny Vers Quiche- & Taartdeeg
- 2 citroenen (liefst biologisch)
- 1 citroen, rasp en sap
- 1 citroen, in dunne schijfjes gesneden
- 6 blaadjes gelatine, geweld en uitgelekt
- 500 g yoghurt
- 50 g poedersuiker
- 100 ml slagroom, opkloppen
- 100 g suiker
- 100 ml water
- boter voor het invetten van de vorm
- 500 g bakbonen voor het blindbakken van de bodem
- munt of citroenmelisse voor decoratie

1. Verwarm de oven voor op 200° C. boven-/onderwarmte en bereid het deeg voor volgens de instructie op de verpakking. Haal het quichedeeg 15 min. voor gebruik uit de koelkast.
2. Rol het deeg af (inclusief bakpapier) en leg het in de quichevorm. Versterk de rand met het overgebleven deeg. Prik met een vork enkele gaatjes in de bodem.
3. Leg het bakpapier op het deeg en verdeel de bakbonen hierover. Bak de bodem op 200° C in ca. 25 min. goudbruin. Verwijder het bakpapier en de bonen en laat de taart goed afkoelen.
4. Warm 4 el yoghurt op en meng de uitgelekte gelatine hier doorheen. Roer het sap en rasp van de citroen de poedersuiker en de yoghurt met gelatine door de rest van de yoghurt. Schep de slagroom er doorheen. Verdeel het mengsel over de taartbodem en zet het 3 uur in de koelkast.
5. Laat 100 ml water en 100 g suiker koken. Leg de citroenschijfjes ca. 5 min. in dit kokende water. Laat ze uitdruipen en leg ze op de taart. Decoreer de taart met citroenmelisse of munt.



Bereidingstijd: ca. 20 min.



Baktijd: ca. 25 min.



Boven- onderwarmte: 200° C |



Hellicht: 190° C



TIP:

WANNEER DE VULLING
TE SNEL DONKER WORDT,
DAN AFDEKKEN MET
ALUMINIUMFOLIE.



Quiche

MET GEROOKTE ZALM



Ingrediënten voor 1 quiche:

- 1 rol Tante Fanny
Vers Quiche- & Taartdeeg
- 400 g gerookte zalm in dunne plakjes
- 1 - 2 el mierikswortel, geraspt
- 150 g mascarpone
- 3 eieren
- 1 el bloem
- ¼ l melk
- ¼ l slagroom
- witte peper en zout gemalen
- ½ bosje dille fijn gehakt
- boter voor het invetten van de quichevorm

1. Haal het quichedeeg 15 min. voor gebruik uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 200° C. boven-/onderwarmte en bereid het deeg voor volgens de instructie op de verpakking.
2. Roer de mierikswortel beetje bij beetje door de mascarpone en proef af en toe om te kijken of het mengsel niet te scherp wordt.
3. Deeg met het meegerolde bakpapier uitrollen en met het bakpapier in de quichevorm leggen. Met het overhangende deeg de rand versterken.
4. Smeer de bodem in met de mascarpone en verdeel hierover de zalm.
5. Roer de bloem, de melk, de slagroom, de eieren en de dille door elkaar en breng het op smaak met zout en peper en giet dit mengsel over de zalm.
6. Bak de quiche onderin de oven op 200° C in ca. 45 min. goudbruin.



Bereidingstijd: ca. 20 min. |



Baktijd: ca. 45 min. |



| Boven- onderwarmte: 200° C |



Heltevlucht: 190° C

Zin in NOG *meer* INSPIRATIE?



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

