

TAART VAN PIJNBOOMPITTEN, ZOETZURE TOMAAT EN TIKKA MASALA



INGREDIËNTEN

4 

300 g fonceerdeeg
120 g boter, zacht
100 g amandelpoeder
100 g poedersuiker
3 st eieren
175 g gekonfijte vruchten (kersen, sinaasappels, angelica)
60 g sultana's (6 uur geweekt)
80 g armagnac
40 g Bresc Tikka masala
120 g pijnboompitten
150 g roomkaas
20 g Bresc Tomaten chutney
16 st Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook citroengras
cress
viooltjes

Fonceerdeeg:

250 g bloem
125 g boter, zacht
1 st ei
15 g kristalsuiker
5 g zout
0,4 dl water

GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Tikka masala 450g



Tomaten chutney 1000g



Zoetzure cherrytomaten
knoflook citroengras
1100g

BEREIDINGSWIJZE

Rol het deeg uit tot een cirkel van 2 millimeter. Rol het rond de deegroller en ontdoel het weer boven de ring. Bekleed de binnenkant van de ring met het deeg. Roer de zachte boter in een kom glad en vermeng met poedersuiker, amandelpoeder en daarna één voor één de eieren. Voeg de gekonfijte vruchten en de in armagnac geweekte rozijnen toe. Breng op smaak met de tikka masala kruiden. Verwarm de oven voor op 200 °C. Prik de deegbodem in, doe de vulling hierin en strijk deze glad. Bedek het oppervlak met de pijnboompitten met gelijke tussenruimtes langs de rand. Leg hier tussen de gemarineerde en uitgelekte cherrytomaatjes. Druk de pijnboompitten licht aan in de vulling en zet de taart 10 minuten in de voorverwarmde oven. Verlaag de temperatuur tot 170 °C en laat de taart 20 minuten hierin staan. Haal uit de oven en laat de taart afkoelen. Vermeng de tomatenchutney met de roomkaas. Verwijder de ring en garneer met een quenelle chutney-roomkaas, cress en viooltjes.

Fonceerdeeg:

Zeef de bloem en maak een kuiltje in het midden. Snijd de boter in kleine stukjes en leg in het kuiltje het ei, suiker en zout. Vermeng alles en meng goed door. Voeg water toe. Kneed het deeg glad en verpak in plastic folie en laat het deeg een paar uur rusten voor gebruik.