

Kastanjetaart met gekarameliseerde peren

Afgelopen week was het hier herfstvakantie. Gelukkig was het een aantal dagen prachtig weer en kon ik fijn met de kinderen naar het bos. Wat heerlijk om daar hun verwondering te zien om alle schatten die de natuur in de herfst brengt! Er werden paddenstoelen bekeken, de jongste danste in de wolk blaadjes die naar beneden dwarrelden, er werd gerend en gehamsterd. Vele beukenootjes, eikels, elzenproppen, mooi gekleurde bladeren en kastanjes vonden ze, en alles moest mee naar huis! Eén vondst was wel erg leuk. Bij een tamme kastanjeboom lag de grond bezaaid met tamme kastanjes. De kinderen hadden goed opgelet bij eerdere lessen die ik ze had gegeven (ik vertel en leer ze graag veel over de natuur) en merkten op dat je deze soort kastanje eetbaar is. Logische vervolgvraag van hen was of ik er niet iets lekkers mee kon maken. Dan kan je toch even voor het blok gezet worden, want mijn ervaring ermee beperkte zich tot de ene keer dat ik gepofte kastanjes in het Openluchtmuseum in Arnhem at. Gelukkig bracht de Foodbloggersgroep op Facebook uitkomst. Vele recepten werden er aangedragen. Wilma van de [blog Kookgek Wilma](#) kwam met het recept voor een kastanjetaart met gekarameliseerde peren. Dat klonk me als muziek in de oren, dus snel aan de slag gegaan. Het was best een klusje om de kastanjes te ontdoen van hun schil en het velletje, maar aan de andere kant gaf het ook zo'n geweldig gevoel om iets te maken met iets dat je zelf in het bos geraapt hebt! De heerlijke smaak overdonderde ons, omdat we niet wisten wat we precies moesten verwachten. De kinderen wilden het liefst de hele taart in één keer naar binnen werken en de bordjes werden afgelikt...ik zal niet meer hoeven te vertellen dat deze taart een blijvertje is! Wie gaat er mee naar het bos? Deze taart wordt gebakken in een springvorm van 20 cm.



Ingrediënten:

- 200 gram gekookte tamme kastanjes (als je ze zelf zoekt: zorg dat je het verschil tussen

wilde- of -paardenkastanjes en tamme kastanjes weet, wilde zijn namelijk niet lekker)

- 50 gram poedersuiker
- 100 gram zachte boter op kamertemperatuur
- 100 gram ei
- 100 gram basterdsuiker
- snuf zout
- 100 gram bloem
- 7 gram bakpoeder
- 2-3 peren
- boter
- suiker

Werkwijze:

- Als je verse kastanjes gebruikt, kerf dan de harde schil in en kook ze 20 minuten.
- Haal de harde schil en het velletje eraf.
- Kook de kastanjes opnieuw tot ze zacht zijn.
- Pureer de kastanjes met een keukenmachine of staafmixer en meng met de poedersuiker en de boter tot een gladde puree.
- Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
- Klop de eieren in een kom samen met de basterdsuiker en een beetje zout tot een luchtige, lichtgekleurd schuim.
- Spatel de kastanjepuree door het eimengsel.
- Zeef de bloem en het bakpoeder boven het kastanje-eiermengsel en spatel ook deze door elkaar.
- Vet een springvorm van 20 cm in met wat bakspray.
- Doe het beslag in de vorm en strijk lichtjes glad.
- Bak de taart 35-40 in de voorverwarmde oven tot de taart goudbruin en gaar is.
- Haal de taart na het bakken uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.
- Snijd de taart na het afkoelen met een taartzaag doormidden.
- Schil de peren en snijd deze in de lengte in plakken.
- Verhit in een ruime koekenpan een klont boter en een handje suiker.
- Laat lichtbruin kleuren.
- Doe de plakjes peer in de pan en bak onder voortdurend keren op hoog vuur tot ze een mooie karamelkleur hebben.
- Laat de plakjes peer op een siliconen bakmatje afkoelen.
- Vul de taart met de plakjes peer.
- Bestrooi de taart vlak voor het serveren met poedersuiker.

Wie nog meer over tamme kastanjes wil weten kijkt even op [deze link van BBC Good Food](#).

Dit recept komt uit het blad: "La Cucina Italiana 07-2013"