

Noorse suksessterte

Met heimwee naar de mooie Noorse zomers die we daar al hebben mogen beleven zat ik in mijn Noorse bakboeken te bladeren. Een taart die al lang op mijn to-do list stond was de suksessterte of gulkake (succestaart of gele taart). Zoals bij zoveel taarten in Noorwegen is het aantal calorieën ondergeschikt aan de smaak (de Noren zijn over het algemeen een erg actief en sportief volk, die kunnen wat extra calorieën goed gebruiken). Veel Noorse baksels bevatten noten. Zou dit zo zijn omdat deze tijdens de lange, koude winters goed te bewaren zijn en er ook dan iets lekkers gebakken kon worden?

Deze taart proefden we voor het eerst in een piepklein Noors bakkerijtje waar allerhande heerlijk uitziende Noorse gebaksoorten uitgestald stonden. We kregen bij elk baksels een uitgebreide uitleg. Natuurlijk konden we niet anders dan van bijna alle gebaksoorten één puntje kopen en deze onderwerpen aan een grondige smaaktest. We kwamen erachter dat de Noren wel weten wat lekker is! Elk stukje taart was op zijn eigen manier heerlijk. Daar ligt dus nog een mooie taak om deze allemaal nog eens te maken, te beginnen bij deze Suksessterte. Voor het bakken heb je twee ronde springvormen van 22 cm nodig.



Ingrediënten:

Bodem:

- 150 gram (liefst gepasteuriseerd) eiwit, dit is de hoeveelheid eiwit van 5 eieren maat M
- 250 gram fijne kristalsuiker
- 250 gram amandelmeel

Gele Crème:

- 100 gram eigeel, dit is de hoeveelheid eigeel van 5 eieren maar M
- 100 gram slagroom
- 125 gram suiker
- 20 gram vanillesuiker
- 150 gram zachte roomboter op kamertemperatuur (niet smelten!)

Versiering:

- ca. 30 hazelnoten
- 150 gram fijne kristalsuiker

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius (conventioneel).
- Klop de eiwitten in een brandschone, liefst metalen kom glanzend en stijf onder voortdurend toevoegen van kleine beetjes fijne kristalsuiker. Begin hier pas mee als het eiwit wit-schuimig wordt.
- Spatel voorzichtig het amandelmeel door het eiwit.
- Bekleed de bodem van de springvormen met bakpapier en spray de vormen in met bakspray.
- Verdeel het eiwit-amandelmengsel eerlijk over de twee vormen.
- Strijk voorzichtig glad.
- Bak in ca. 15 minuten tot een goudbruine, taaie taart.
- Laat afkoelen.
- Doe eigeel, slagroom, suiker en vanillesuiker in een steelpan en verwarm onder voortdurend roeren tot het begint te bubbelen en in te dikken.
- Laat dit mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.
- Klop met een mixer met garden de boter los en klop hier vervolgens het afgekoelde eidooiermengsel door.
- Bestrijk één taartdeel met een dun laagje gele crème en leg hierop het tweede taartdeel.
- Strijk de gehele taart af met een laagje gele crème.
- Zet de taart in de koelkast om de crème op te laten stijven.
- Rooster de hazelnoten in de oven bij 170 graden gedurende ca. 12-15 minuten tot de noten mooi goudbruin kleuren.
- Laat de hazelnoten afkoelen en prik elke hazelnoot voorzichtig op een satéprikker. Duw deze niet te diep in de noot, anders splijt deze.
- Leg een stuk piepschuim met daarop een contragewicht op je aanrecht en precies eronder op de grond een bakplaat met bakpapier.
- Verwarm in een pan met dikke bodem op middelmatige warmtebron de helft van de fijne kristalsuiker.
- Blijf rustig roeren tot alle suiker gesmolten is en laat het mengsel vooral niet te donker worden!
- Voeg beetje bij beetje de overige suiker toe en roer tot alles gesmolten is.
- Koel de bodem van de pan evt. een tel in een bak koud water om te voorkomen dat het karamelisatie proces te lang doorgaat en de karamel te donker wordt.
- Pas op, de karamel is ontzettend heet!
- Haal elke hazelnoot door de karamel en prik deze in het piepschuim. Omdat de noten op de kop hangen stroomt er een dun straaltje karamel naar onderen.
- Laat de karamel hard worden, haal de noten van de prikkers en decoreer de taart met de hazelnoten.



Bron: "Slikkepott" door Lise Finckenhagen.