

Pêche Melba taart

Dit keer was de aanvraag voor een workshop slagroomtaart maken zonder slagroom de inspiratie voor dit recept. Gelukkig hoefde de taart niet helemaal zonder slagroom, maar de vulling moest het liefst (deels) uit iets anders bestaan. Zwitserse room is dan een mooie en vaak gebruikte vulling. Dit bestaat uit een mengsel van 2/3 banketbakkersroom en 1/3 slagroom. De vulling is wat slapper dan wanneer je enkel slagroom gebruikt, dus de taart mag niet te hoog worden door deze vulling, anders zou deze zijn stabiliteit verliezen. Bij de workshop "slagroomtaart maken" werk ik altijd met verse aardbeien, maar die had ik nu even niet voor handen. Nog wel een zak diepvries frambozen en een blik perziken. En zo werd de pêche melba taart geboren, genoemd naar de gelijkenis van het gelijknamige dessert en waar ook vanille, perzik en framboos in zitten. Dit recept is goed voor 1 taart met een diameter van 22 cm.



Ingrediënten:

Biscuit:

- 150 gram eiwit op kamertemperatuur
- 150 gram fijne kristalsuiker
- 150 gram eidooier
- 9 gram citroenrasppasta (dr. Oetker uit de supermarkt)
- 150 gram patentbloem

Vulling:

banketbakkersroom:

- 275 gram volle melk
- 55 gram eidooier
- 50 gram fijne kristalsuiker
- 5 gram vanillearoma
- 20 gram maïzena
- 15 gram ongezoeten roomboter

Overige vulling:

- Frambozenjam, half potje
- 200 gram slagroom
- 25 gram poedersuiker
- 1,5 gelatineblaadje
- 1/2 blikje perziken op lichte siroop, uitlekgewicht 240 gram
- 150 gram frambozen

Afwerking:

- 300 gram slagroom
- 35 gram poedersuiker
- 10 gram klop-fix (eventueel)

- hazelnootkrokant
- 1/2 blikje perziken op lichte siroop, uitlekgewicht 240 gram
- 150 gram frambozen
- paar blaadjes munt ter decoratie

Werkwijze:

- Begin met het maken van het biscuit.
- Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Klop de eiwitten in een brandschone kom met een brandschone garde (handmatig of machinaal) op tot ze schuimig beginnen te worden.
- Voeg tijdens het kloppen beetje bij beetje de fijne kristalsuiker toe.
- Klopt tot het schuim in mooie glanzende pieken blijft staan.
- Klop nu in een andere kom de eidooier luchtig samen met de citroenrasp.
- Spatel heel voorzichtig met behoud van zoveel mogelijk lucht, de opgeslagen eidooiers door de opgeklopte eiwitten.
- Zeef de bloem boven het eimengsel en spatel ook dit er heel voorzichtig doorheen tot alles opgenomen is.
- Vet een ronde springvorm van 22 cm in met gesmolten boter en bestuif met wat bloem of spray de vorm in met bakspray.
- Doe het beslag heel voorzichtig in de ingevette vorm en strijk voorzichtig glad met een pannelikker of glaceermes.
- Zet nét onder het midden in de oven en bak gedurende 24-28 minuten. Open de eerste helft van de baktijd de ovendeur niet. Voel aan het of je biscuit gaar is door er in het midden zacht op te drukken. Veert deze omhoog dan is deze gaar.
- Haal het biscuit uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.
- Maak de banketbakkersroom.
- Doe de melk in een ruime pan.
- Roer de eidooiers samen met de suiker, maizena en vanillearoma los met een garde tot ze lichter van kleur worden.
- Verwarm al roerend de melk tot er flink wat damp vanaf komt.
- Giet de melk al roerend bij de eidooiers. Blijf heel goed roeren tijdens het schenken, anders krijg je klonten roerei!
- Giet het gehele mengsel terug in de pan en verwarm al roerend tot het mengsel merkbaar begint in te dekken en het schuim weggetrokken is.
- Haal de pan met de banketbakkersroom van het vuur en roer de roomboter erdoorheen.
- Giet over op een schaal en dek strak af met een stuk huishoudfolie en laat afkoelen.
- Roer de afgekoelde banketbakkersroom glad met de mixer.
- Laat de gelatine weken in koud water tot deze goed slap is geworden.
- Schud het vocht eraf en smelt op een laag vuur in een pannetje tot alles goed gesmolten is.
- Roer met de mixer de gesmolten gelatine door de banketbakkersroom.
- Klop vervolgens de slagroom op samen met de suiker.
- Doe een kwart van de banketbakkersroom bij de opgeslagen room en spatel dit erdoorheen (dit heet familie maken).
- Doe dan de rest van de banketbakkersroom bij de slagroom en spatel voorzichtig door tot een egaal geheel.
- Zet terug in de koelkast om terug te koelen en steviger te worden.
- Snijd de helft van de perziken uit het blik in grove stukken en dep goed droog.
- Snijd de biscuit in 3 gelijke plakken met een taartzaag.
- Bestrijk de onderste laag met een flinke laag frambozenjam.

- Leg de middelste laag hierboven op en zorg dat de zijkanten exact gelijk liggen.
- Spatel 2/3 van de Zwitserse room op deze plak.
- Leg op de room de frambozen en drooggedepte stukjes perzik.
- Dek af met de laatste Zwitserse room en strijk glad.
- Leg tot slot het laatste deel van de biscuit op het geheel.
- Klopt de 300 ml slagroom lobbige en voeg dan de poedersuiker en eventueel de klopfix toe en klop verder tot ze in scherpe pieken blijft staan.
- Strijk de zij- en bovenkant van de taart af met een dun laagje slagroom (gebruik hiervoor de rechte zijde van een pannelikker of een glaceermes).
- Druk met een flexibel kaartje de hazelnootkrokant tegen de zijkant van de taart. Door het dunne laagje slagroom blijft deze plakken.
- Spuit met de overgebleven slagroom rozetten op de taart. Gebruik hiervoor een gekarteld spuitmondje maat 11/13 mm.
- Garneer met in plakjes en drooggedepte stukjes perzik en frambozen. Werk eventueel af voor wat extra kleur met een blaadje verse munt.

Bron: eigen recept