

Pratie cake

Vorige week kreeg ik van lieve mensen uit onze straat een hele zak met appels toegestoken. Ze kwamen van een familielid met een boerderij en een aantal appelbomen. Blijkbaar was het een goede oogst geweest dit jaar, want zelf hadden ze ook al veel gebruikt en er was nog genoeg over om mij een volle zak te geven. De burens dachten dat ik er wel een lekkere appeltaart van kon maken. Dat had natuurlijk gekund, maar een foodblogger maakt het liefste niet twee keer hetzelfde en een appeltaart met kaneel en parelsuiker staat al op baksels.net. Ook een appeltaart met koekkruiden en amandelschaafsel is reeds present. Appeltaarten? Ook al eens gemaakt... Appeltaart? Ook! Dat betekende dus op speurtocht door de bakboeken om iets minder voor de hand liggends met appel te zoeken. Ik vond iets speciaals in het boek dat mijn zusje en zwager deze zomer meenamen uit Engeland: een Pratie cake. Een wat? Een Pratie cake is een taart waarbij het deeg gemaakt wordt van gekookte aardappelen en een beetje bloem, gember en boter. De taart wordt met appeltjes gevuld en bestrooid met suiker. Het is een lers recept en kan het beste direct heet uit de oven gegeten worden met een kop sterke thee (aldus het Engelse bijschrift in het boek). Ik had mijn burens beloofd iets lekkers met hun appels te bakken en hen dit te brengen, maar helaas beging ik de stomme fout door er ruim twee keer zoveel zout in te doen als moest. Dat wilde ik de burens maar niet aan doen, dus binnenkort een ander appeltaartrecept...want een foodblogger...maakt nooit iets twee keer! ☐ Afgezien van het zoute, was deze taart overigens erg lekker! De taart wordt gebakken in een springvorm met een diameter van 20 cm.



Ingrediënten:

- 500 gram aardappelen, gekookt en gepureerd
- 3 gram zout
- 1/2 theelepeltje gemberpoeder

- 50 gram gesmolten boter
- 50 gram bloem
- 3 appels welke geschikt zijn om mee te bakken (bijv. Jonagold, Elstar of Goudreinet)
- 2 eetlepels rietsuiker of bruine basterdsuiker
- klein beetje melk
- 25-50 gram zachte boter
- Rietsuiker of basterdsuiker voor het bestrooien (kaneelsuiker is ook erg lekker!)

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius.
- Vet een ronde springvorm met een diameter van 20 cm in.
- Werk de aardappelpuree, zout, gesmolten boter en gemberpoeder en bloem door elkaar.
- Kneed licht en verdeel in twee gelijke stukken.
- Bedek de bodem gelijkmatig met de ene helft van het deeg en geef het een opstaande rand.
- Schil de appels en ontdoe ze van de klokhuizen. Snijd in dikke plakken.
- Verdeel de appelplakken gelijkmatig over de bodem.
- Bestrooi met rietsuiker of bruine basterdsuiker.
- Bestrijk de opstaande randen met een beetje melk.
- Rol de overgebleven helft van het deeg uit met een deegroller en hevel voorzichtig over naar de taartvorm.
- Druk het deeg goed aan op de rand van de bodem.
- Kerf eventueel een patroon in de bovenkant van het deeg.
- Bak in 45-65 minuten goudbruin en gaar.
- Haal de taart uit de oven, bestrijk met de 25-50 gram boter en bestrooi met rietsuiker of basterdsuiker.
- Serveer het liefst warm.

Bainigí sult as bhur mbéile! (Eet smakelijk, vertaald uit het Iers)

Bron: "The National Trust Teatime Baking Book" door Jane Pettigrew