

Aardbeientaart met witte chocolade- en basilicumcrème

Zomerfruit... ik kan er echt geen genoeg van krijgen. Recent hebben we daarom een aantal leifruitbomen en veel fruitstruiken in de tuin geplant. Hopelijk kan ik volgend jaar beginnen met oogsten! Vooralsnog zal ik het nog even met gekocht fruit moeten doen, maar dat houdt me niet tegen om daar iets lekkers van te maken! Met mijn nieuwe lage taartvorm met uitneembare bodem, een grote bak aardbeien en een recept uit een Deens bakboek ging ik aan de slag. Ik koos voor een aardbeientaart met basilicumcrème omdat ik wel eerder van deze combinatie had gehoord, maar deze nog nooit zelf geproefd had, en dat werd natuurlijk hoog tijd! Het resultaat was een taart waarbij je misschien even je verwachtingen bij moet stellen omdat hij niet enkel zoet is zoals de meeste taarten. Maar het resultaat mocht er absoluut zijn: fris fruit, de kruidige smaak van de basilicum, het frisse zuur van de citroen. Qua smaken gebeurt er veel in deze taart, maar het past perfect bij elkaar, dus het is echt genieten om hier een stukje van te eten! Daarnaast is prachtig om te zien. De taart wordt gebakken in een vorm van 24-26 cm doorsnede en is goed voor 10-12 stukjes.



Ingrediënten:

Deeg:

- 250 gram tarwebloem
- 100 gram boter op kamertemperatuur
- 100 gram gezeefde poedersuiker
- 18 gram citroenrasp uit een potje of de rasp van 1 biologische citroen
- 1/2 losgeklopt ei
- 1 eidooier

Basilicumcrème:

- 1,5 blaadje gelatine
- 125 ml slagroom
- 135 gram fijngehakte witte chocolade
- geraspte schil van een halve biologische citroen
- sap van een halve citroen
- 125 ml slagroom
- 22 gram basilicum blaadjes, ontdaan van de steeltjes (de steeltjes bewaren)
- 50 gram fijngehakte pure chocolade

Afwerking:

- 750 gram rijpe aardbeien
- paar basilicum blaadjes om te versieren
- afdekgelei

Werkwijze:

- Begin met het maken van de basilicumcrème.
- Leg de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water.
- Doe 125 ml slagroom en de steeltjes van de basilicum in een steelpan en breng dit aan de kook.
- Haal de pan van het vuur.
- Knijp het overtollige water van de gelatineblaadjes en los de gelatine op in het warme roommengsel door goed te roeren.
- Giet het mengsel door een zeef op de gehakte witte chocolade.
- Roer goed tot alle chocolade gesmolten is.
- Voeg de citroenrasp en het citroensap toe en roer goed door.
- Klop 125 ml slagroom op.
- Vouw deze slagroom samen met de gehakte basilicumblaadjes door de crème als deze tussen de 40-45 graden Celsius is.
- Doe het mengsel in een kom, dek af met huishoudfolie en zet een paar uur in de koelkast om op te stijven. (De pure chocolade is niet vergeten, deze gebruik je later.)
- Begin nu met het maken van de bodem.
- Doe de bloem, in kleine blokjes gesneden boter, poedersuiker en de citroenrasp samen in een kom en kneed tot het een zanderig geheel wordt.
- voeg het ei en de eidooier toe en kneed het deeg nog heel even door tot het egaal is geworden.
- Pak het deeg in huishoudfolie en leg 20 minuten in de koelkast te rusten.
- Beboter een lage taartvorm met uitneembare bodem en bestrooi met wat bloem.
- Klop de overtollige bloem eraf.
- Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad, tot het groot genoeg is om de vorm mee te bekleden.
- Rol het deeg losjes om je deegroller en breng het over naar je bakvorm en rol het daar weer af.
- Druk het deeg zachtjes aan zodat de hele vorm met even dik deeg bedekt is.
- Snijd de overhangende deegranden af.
- Prik met een vork gaatjes in de bodem.
- Verwarm de oven voor op 180 graden hetelucht.
- Zet de taartvorm met het deeg ca. 20 minuten in de vriezer.
- Leg op het deeg een vel bakpapier en leg hierop de steunvulling, bijv. keramische bakbonen, gedroogde bruine bonen, rijst o.i.d.
- Bak de bodem 20 minuten in de voorverwarmde oven.

- Verwijder het bakpapier met de steunvulling en bak nog 5 minuten of tot het geheel goudbruin is.
- Haal de bodem uit de oven en laat hem afkoelen in de vorm.
- Haal de basilicumcrème uit de koelkast en roer de gehakte stukjes pure chocolade erdoor heen.
- Verdeel de crème gelijkmatig over de bodem.
- Was de aardbeien met koud water en droog ze af.
- Snijd ze in dikke plakken over de breedte van de aardbei.
- Leg de aardbeienplakjes op de crème zoals op de foto.
- Maak eventueel wat taartgelei aan volgens de verpakking (Taartina van dr. Oetker bijv.) en bestrijk de aardbeien hiermee. Hiermee voorkom je dat de aardbeien uitdrogen. Je kan de taartgelei ook weglaten, maar dan moet je de taart snel serveren.
- Versier tot slot met wat verse basilicumblaadjes.
- Zet de taart nog een uur in de koelkast om de crème weer wat op te laten stijven.
- Eet smakelijk!

Het recept komt uit het Deense boek: Grigos Hjemmebag -i tykke skiver og store mundfulde- van Markus Grigo