

Kwarktaart met granaatappel en sinaasappel

Onze jongste zoon van net 9 liep samen met mij door de grootgrutter die zegt op de kleintjes te letten. Nou viel dat iets tegen, want toen zoonlief een granaatappel in het vizier kreeg, lag deze zo hoog dat hij hem zelf niet kon pakken. Gelukkig is zijn moeder nog iets langer en kon ik er wel bij. De granaatappel, die moest hij hebben! Zodra hij hem zag begon zijn brein op volle toeren te draaien. Met de perzikkwarktaart van zijn verjaardag nog vers in het geheugen begon hij in zijn hoofd te bedenken welke smaken goed zouden combineren, ingrediënten weg te strepen, toe te voegen enz. Aan het einde van onze supermarkttour was de taart nog niet uitgekristalliseerd. We begonnen aan onze 8 km. lange fietstocht naar huis en de taart begon nog meer vorm te krijgen in zijn koppie. Hij zegt altijd dat hij in zijn hoofd de smaken bij elkaar "droomt". Prachtig om te zien dat hij daarbij nog niet gehinderd wordt aan vaste verwachtingen van hoe het "hoort", maar hij lekker buiten de kaders kan blijven denken, ik hoop dat hij dat blijft doen! Ook grappig dat hij voor deze taart granaatappel koos, waarschijnlijk niet iets waar de meeste kinderen voor hadden gekozen. Thuisgekomen hebben de we taart op papier uitgetekend en nog iets bijgesteld. De week erop hebben we de benodigde ingrediënten gekocht en zijn we samen aan de slag gegaan. Altijd gezellig samen met je kind iets lekkers maken! Samen maakten we deze heerlijke taart. En ik moet zeggen dat hij de smaken erg goed heeft gecombineerd, wat een lekkere taart is dit! Je moet wel van een taart met een beetje bite houden, de pitjes zijn niet erg hard, maar je merkt de structuur wel. Persoonlijk vonden wij dat geen probleem en zelfs lekker. Zo'n 'slobber-maar-met-een-rietje-naar-binnen-taart' trekt ons niet zo. De smaak was fris en licht en het uiterlijk prachtig. Ik ben benieuwd wat hij de volgende keer gaat bedenken! Deze kwarktaart met granaatappel en sinaasappel wordt gemaakt in een springvorm van 20 cm. en is goed voor maximaal 12 stukjes.



Ingrediënten:

Bodem:

- 200 gram Bastogne koekjes
- 55 gram kokosolie

Granaatappellaag:

- 2 blaadjes gelatine
- 150 gram diepvries granaatappelpitjes (verkrijgbaar bij AH)
- 50 gram zelfgemaakte vanillesuiker

Kwarklaag:

- 5 blaadjes gelatine
- 500 gram volle kwark
- 100 gram diepvries granaatappelpitjes (verkrijgbaar bij AH)
- rasp van 1 biologische sinaasappel
- versgeperst sap van 1 sinaasappel (60 gram)
- merg van een 1/2 vanillestokje van goede kwaliteit
- 65 gram witte basterdsuiker
- 1 zakje klopklop
- 80 gram volle melk

Spiegel:

- 1,5 blaadje gelatine
- Sap van 1 verse granaatappel (=100 gram)
- versgeperst sap van 1 sinaasappel (=60 gram)
- 25 gram witte basterdsuiker

Werkwijze:

- Verkruiemel met een rolstok de bastognekoekjes, als je deze in een stevige diepvrieszak doet, schieten de kruimels niet overal heen.
- Smelt de kokosolie in een pan op een laag vuurtje en meng dit met de kruimels.
- Bekleed de bodem van een springvorm van 20 cm. met een vel bakpapier. Dit gaat heel simpel: haal de rand van de vorm, leg op de bodem een vel bakpapier en klem de rand weer om de bodem. Knip het papier ruim om de vorm heen af.
- Bedek de bodem met het kruimelmengsel en strijk goed glad.
- Maak nu de Granaatappellaag.
- Leg de gelatineblaadjes in koud water te weken.
- Verwarm in een pan de granaatappelpitjes samen met de zelfgemaakte vanillesuiker. Vervang deze suiker niet door evenveel fabriekssuiker, dit smaakt heel anders! Vanillesuiker maak je eenvoudig zelf door lege vanillepeulen in een pot suiker te leggen, na een paar weken is de smaak in de suiker getrokken en is je vanillesuiker klaar!
- Smelt de gelatine in het warme pitjesmengsel en roer goed door.
- Haal de pan van het fornuis en laat afkoelen tot het mengsel lobbiger wordt.
- Bedek de koeklaag met het lobbige granaatappelmengsel en strijk ook deze goed glad.
- Maak nu de kwarklaag.
- Leg de blaadjes gelatine te weken in koud water.
- Meng de kwark met de granaatappelpitjes en de rasp van 1 biologische sinaasappel. Probeer

alleen het gekleurde deel van de schil te gebruiken en vooral niet het wit eronder, want dat is bitter!

- Verwarm het sinaasappelsap in een pannetje op laag vuur met de basterdsuiker en doe hier de geweekte gelatine bij. Roer tot deze goed opgelost is.
- Haal de pan van het fornuis en laat afkoelen.
- Klop de Kloplop samen met de volle melk op tot een stevig mengsel.
- Roer de opgeslagen kloplop door het kwarkmengsel.
- Roer het sinaasappelsap pas door de kwark heen als deze goed is afgekoeld en een heel klein beetje lobbij begint te worden.
- Giet het kwarkmengsel in de springvorm en strijk glad.

- Maak tot slot de spiegel.
- Laat de gelatineblaadjes weken in koud water.
- Haal de pitjes uit een verse granaatappel en doe deze in een zeef en zet deze op een pan.
- Druk hier met een houten lepel het sap uit. Je moet ca. 100 gram overhouden.
- Meng dit sap met het versgeperste sinaasappelsap.
- Doe de basterdsuiker erbij.
- Verwarm in de pan en roer goed door tot de suiker is opgenomen.
- Los de gelatine al roerend op en haal de pan van het fornuis.
- Laat afkoelen tot het mengsel goed lobbij begint te worden, maar nog wel schenkbaar is.
- Giet het mengsel heel voorzichtig op de kwarklaag.
- Zet de taart met vorm en al in de koelkast om goed op te stijven.

Bron: eigen recept