

Guillaume Marinette  
Foto's Valéry Guedes  
Styling Élisabeth Guedes

# Taart uit de blender

*Mixen, bakken, klaar!*



Karakter Uitgevers B.V.  
[www.karakteruitgevers.nl](http://www.karakteruitgevers.nl)

# inhoud

Tips en trucs ..... 4

## Zoete taarten uit de blender

### Klassiekers

Pralinéchocolade & hazelnoot .....6  
Pecannoot & basterdsuiker .....8  
Amaretti & karamel .....10  
Beurre noisette & amandel ..... 12

### Voor fruitfanaten

Kokos & sinaasappelrasp ..... 14  
Gekaramelliseerde banaan & chocolade ...16  
Abrikoos & rozemarijn ..... 18  
Kers & pistache .....20  
Mango & passievrucht ..... 22  
Ricotta & mandarijn .....24  
Appel & speculaas .....26  
Framboos & witte chocolade .....28  
Bosbes & citroen .....30  
Peer & vierkruidenpoeder ..... 32  
Vijg & walnoot .....34  
Rabarber & meringue .....36  
Aardbei & pistache .....38

## Hartige taarten uit de blender

### Voor veggies

Courgette op z'n Indiaas ..... 40  
Tomaat & feta .....42  
Kerstomaat & pesto .....44  
Paprika & ricotta .....46  
Flespompoe & walnoot .....48  
Wortel & komijn .....50  
Bloemkool & roquefort ..... 52  
Ui & geitenkaas ..... 54

### Voor fijnproevers

Kip & kerrie .....56  
Prei & rauwe ham .....58  
Raclettekaas & aardappel ..... 60  
Courgette & spekjes .....62  
Olijven, ham & comté .....64  
Kip & champignons .....66  
Tartiflette met een vloeibaar hart .....68  
Spinazie & zalm .....70



# Abrikoos & rozemarijn

Voor 6 personen

Bereiding 10 minuten • Oven 30 minuten

## beslag

60 g boter

50 cl melk

150 g suiker

1 tl rozemarijnaanldjes

1 tl vanille-extract

90 g volkorenmeel

150 g hazelnootpoeder

4 eieren

## afwerking & opmaak

400 g halve abrikozen

1 takje rozemarijn

Verwarm de boter met de melk 5 minuten in de magnetron. Doe de rest van de ingrediënten van het beslag in de aangegeven volgorde in de beker van de blender en voeg als laatste het boter-melkmengsel toe. Mix alles tot een glad beslag.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Schenk het beslag in een taartvorm en laat 10 minuten rusten. Verdeel de halve abrikozen over het beslag. Bak de taart 30 minuten in de oven.

Haal de taart uit de oven en garneer hem met het takje rozemarijn.





# Vijg & walnoot

Voor 6 personen

Bereiding 10 minuten • Oven 30 minuten

## beslag

60 g boter

50 cl melk

150 g suiker

90 g volkorenmeel

150 g walnotenpoeder

4 eieren

## afwerking & opmaak

8 vijgen

20 halve walnoten

30 g honing

Smelt de boter met de melk 5 minuten in de magnetron. Doe de rest van de ingrediënten van het beslag in de aangegeven volgorde in de beker van de blender en voeg als laatste het boter-melkmengsel toe. Mix alles tot een glad beslag.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Schenk het beslag in een taartvorm en laat 10 minuten rusten. Verdeel de halve vijgen en de halve walnoten over het beslag. Bak de taart 30 minuten in de oven.

Garneer de taart vlak voor het opdienen met honing.

