

CAROLINE LEBAR



ELKE ZONDAG  
HEERLIJK TAART

Van Halewyck

FORTE  
CULINAIR

CAROLINE LEBAR

ELKE **ZONDAG**  
HEERLIJK **TAART**

**Van Halewyck**

 **FORTE  
CULINAIR**

# INHOUD

<b>APPELKARAMELWALNOOT</b>	4
<b>ABRIKOOSBRAAM</b>	6
<b>ANANASAARDBEI</b>	8
<b>RODE&amp;WITTEKERSEN</b>	10
PERZIK <b>VIJGBRAAM</b>	12
<b>APPELKARAMELSESAM</b>	14
<b>FRAMBOOSAALBESSPECULAAS</b>	16
<b>BRAAMMANGOFRAMBOOS</b>	18
APPEL <b>CITRUSCRANBERRY</b>	20
<b>AARDBEIFRAMBOOSBOSBES</b>	22
<b>AARDBEIKERS</b>	24
<b>DRIEAARDBEIBRAAM</b>	26
GARIGUETTE- <b>AARDBEIEN</b>	28
<b>ABRIKOOSSIROOP</b>	30
FRAMBOOS <b>BOSBESAALBES</b>	32
MANGO <b>CRANBERRY</b> TATIN	34
<b>NECTARINEGEEL&amp;WIT</b>	36
<b>APPELPEER</b>	38
KIWI <b>APPELLYCHEE</b>	40
<b>RICOTTAHONINGVIJGAMANDEL</b>	42
<b>PECANPIE</b>	44

<b>APPEL</b> KWEEPEER	46
<b>FIJNE</b> APPEL <b>TAART</b>	48
BANAAN <b>SPECERIJENTATIN</b>	50
<b>AARDBEI</b> MASCARPONE	52
KIWI <b>AARDBEI</b> PRUIM	54
<b>POMPOEN</b> KANEEL	56
<b>BOSBES</b> KANEEL	58
CITROEN <b>MERINGUE</b>	60
RODE <b>PRUIM</b>	62
<b>APPEL</b> KARAMEL	64
<b>APPEL</b> RABARBER	66
<b>SINAASAPPEL</b> CHOCOLADE	68
<b>ABRIKOOS</b> PISTACHE	70
<b>APPEL</b> DADEL	72
PEER <b>AMANDEL</b>	74
<b>KERS</b> AMARETTO	76
APPEL <b>PEER</b> KANEEL	78
<b>KIWI</b> ABRIKOOS	80
PERZIK <b>BRAAM</b> ABRIKOOS	82
<b>KWETSEN</b> & <b>GEROOSTERDE</b> AMANDEL	84
<b>DEEG</b> SOORTEN	86

# APPELKARAMELWALNOOT

## APPELCOMPOTE

Kruimeldeeg

### APPELCOMPOTE

3 appels  
1 el honing  
versgeraspde gemberwortel

### VULLING

4 appels  
100 g fijne tafelsuiker  
3 el water  
100 g gepelde walnoten  
handje blauwe bessen

Voor 8 personen  
Taartvorm met een doorsnee van  
26 cm

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Bekleed een ingevette en met bloem bestoven taartvorm met het deeg. Bak het 15 minuten in de oven, tot het heel licht goud kleurt, en laat de taartbodem dan afkoelen.

Schil de appels voor de compote en snijd ze in stukjes. Kook er een compote van, samen met de honing en de gember. Verdeel de compote over de taartbodem.

Schil de appels voor de vulling en snijd ze in plakjes. Doe de suiker en het water in een steelpan en verwarm ze al roerend op matig vuur tot er een karamel ontstaat. Schep op het vuur de plakjes appel goed om in de warme karamel. Leg ze in een cirkel op de compote.

Verdeel de gepelde walnoten en de blauwe bessen over de taart.

### MIJN TIP

Strijk een beetje vloeibare kweeperengelei (in een pannetje opgewarmd) over de vruchten om ze mooi te laten glanzen.



# ABRIKOOSBRAAM

## AMANDELROOM

Kruimeldeeg

### AMANDELROOM

100 g boter, op kamertemperatuur  
100 g amandelmeel  
80 g fijne tafelsuiker  
2 eieren  
1 el bloem  
1 tl amandelextract

### VULLING

10 abrikozen  
125 g bramen  
rietsuiker

Voor 8 personen

Taartvorm met een doorsnee van  
26 cm

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Bekleed een ingevette en met bloem bestoven taartvorm met het deeg. Bak het 15 minuten in de oven, tot het heel licht goud kleurt, en laat de taartbodem dan afkoelen.

Maak de amandelroom: klop de boter zacht en voeg het amandelmeel, de suiker en de eieren toe. Klop de bloem en het amandelextract erdoor. Blijf kloppen tot de room mooi glad is.

Verdeel de room over de taartbodem en zet het geheel circa 10 minuten in de oven, nog steeds op 180 °C.

Haal de taartbodem uit de oven, laat hem een paar minuten afkoelen en schik er dan de in plakken gesneden abrikozen en hele bramen op. Strooi de rietsuiker erover en zet de taart nogmaals 15 minuten in de oven.

### MIJN TIP

Als de bramen érg rijp en kwetsbaar zijn, kun je ze beter na de laatste keer bakken pas op de taart schikken.









# DEEGSOORTEN

## **KROKANT KORSTDEEG (PÂTE SUCRÉE)**

140 g boter, op kamertemperatuur  
100 g fijne tafelsuiker  
1 ei  
250 g bloem  
1 snuf zout

Klop in een grote kom de boter en suiker tot een romig geheel. Voeg het ei, de bloem en het zout toe. Kneed alles tot een glad en samenhangend deeg. Vorm een bal van het deeg en druk hem plat. Wikkel de plak deeg in plasticfolie. Zet het deeg circa 2 uur koel weg, zodat het goed stevig wordt.

Bestuif het werkblad met bloem. Rol daarop het deeg uit tot een lap van 3 mm dik. Vet een taartvorm in en bestrooi hem met bloem. Neem de deegplak op de deegrol en breng hem zo over naar de taartvorm. Druk de randen goed aan en prik de bodem een paar keer in met een vork. Het deeg kan nu de oven in.

## **KROKANT KORSTDEEG MET KANEEL**

120 g boter, op kamertemperatuur  
80 g fijne tafelsuiker  
30 g amandelmeel  
1 snuf zout  
1 ei  
1 tl kaneel  
200 g bloem

Meng in een grote kom de boter en suiker. Voeg het amandelmeel en het zout toe en roer alles glad. Voeg het ei en dan de kaneel toe en meng weer. Voeg de bloem lepel voor lepel toe – steeds pas als de vorige lepel is opgenomen. Blijf dit doen tot alle bloem is verwerkt en het deeg glad en samenhangend is. Vorm een bal van het deeg en druk hem plat. Wikkel het deeg in plasticfolie. Zet het circa 2 uur koel weg, zodat het goed stevig wordt.

Bestuif het werkblad met bloem. Rol daarop het deeg uit tot een lap van 3 mm dik. Vet een taartvorm in en bestrooi hem met bloem. Neem de deegplak op de deegrol en breng hem zo over naar de taartvorm. Druk de randen goed aan en prik de bodem een paar keer in met een vork. Het deeg kan nu de oven in.

## **KRUISELDEEG (PÂTE BRISÉE)**

250 g bloem  
1 snuf zout  
60 g fijne tafelsuiker  
125 g boter, op kamertemperatuur  
1 eidooier  
40 ml water

Zeef de bloem in een grote kom en doe het zout en de suiker erbij. Maak een kuiltje in het midden en voeg de boter er in blokjes aan toe. Meng alles met je vingers tot het op nat zand lijkt. Voeg de eidooier en het water beetje bij beetje toe. Kneed alles tot een samenhangend deeg. Vorm een bal van het deeg en druk hem plat. Wikkel het deeg in plasticfolie. Zet het circa 2 uur koel weg, zodat het goed stevig wordt.

Bestuif het werkblad met bloem. Rol daarop het deeg uit tot een lap van 3 mm dik. Vet een taartvorm in en bestrooi hem met bloem. Neem de deegplak op de deegrol en breng hem zo over naar de taartvorm. Druk de randen goed aan en prik de bodem een paar keer in met een vork. Het deeg kan nu de oven in.

Mijn trucje: kneed het deeg niet te lang, anders gaat de boter smelten en wordt het deeg te elastisch.

In *Elke zondag heerlijk taart* presenteert Caroline Lebar haar schitterende en kleurrijke taartcreaties. Ware kunstwerken zijn het, deze verfijnde en originele 'couture'-taarten, maar de recepten zijn bewust zo simpel en duidelijk mogelijk gehouden, zodat je ze met evenveel plezier zult maken als opeten.

Caroline Lebar is artdirector bij het modehuis Karl Lagerfeld. Om de lange, winterse zondagen die ze op het Franse platteland doorbrengt op een andere manier in te vullen, is ze taarten gaan bakken, heeft ze ze gefotografeerd en vervolgens op Instagram geplaatst. Al snel oogst ze succes met haar foto's. In dit boek staan de veertig lekkerste taarten uit Carolines collectie.

Je hebt nu hét geheim in handen om van elke zondag een feestje te maken!



Fotografie Karl Lagerfeld

ISBN 978-94-91853-15-9



9 789491 853159

[www.forteculinair.nl](http://www.forteculinair.nl)  
[www.vanhalewyck.be](http://www.vanhalewyck.be)