

Geven is leuker dan krijgen...

Recept Koffietaart met Cranberry crème

Dit is een geweldige taart om te serveren als dessert
of bij de koffie na een heerlijk kerstdiner!
of maak hem om te geven als je op visite gaat of ...zomaar ...succes gegarandeerd!

Nodig: 2 springvormen van 20 cm doorsnede, (of in 2 keer de cakes bakken)
heb je alleen een springvorm van 24 cm in huis?
dat is geen probleem, je taart wordt dan iets lager maar dat weet niemand ;-)
plus boter en cacao voor de springvormen

Ingrediënten :

voor het deeg:

100 gram boter in blokjes	2 tl bakpoeder
240 ml hete koffie	1 ½ tl baking soda
100 g cacaopoeder	¼ tl zout
200 gram bloem	3 eieren
180 gram ruwe rietsuiker	240 ml karnemelk
120 gram bruine suiker	2 tl vanille-extract



Voor de crème:

300 gram verse cranberry's	300 gram boter op kamertemperatuur
40 gram ruwe rietsuiker	150 gram roomkaas op kamertemperatuur
Een snufje zout	120 gram poedersuiker

Voor de gesuikerde cranberry's:

Ca. 100 gram ruwe rietsuiker	70 gram verse cranberry's
------------------------------	---------------------------

Bereiding:

Bereid de dag van tevoren de gesuikerde cranberry's voor.

Breng daarvoor eerst 30 ml water met 25 gram suiker aan de kook.

Haal de pan van het vuur zodra de suiker is opgelost.

Schep de cranberry's door de siroop, haal ze eruit en laat ze 1 uur licht drogen
op een rooster wentel ze daarna door de rest van de suiker en laat ze een nacht
drogen op een stuk bakpapier.

Verwarm de oven voor op 160 graden, vet 2 springvormen in en bestuif met cacao-poeder.

Laat voor het beslag de boter in hete koffie smelten

Doe in een andere kom de cacao, bloem, beide soorten suiker het bakpoeder, de baking soda en het zout en meng alles goed door elkaar.

Klop de eieren met de karnemelk en het vanille-extract in een andere kom los.

Roer vervolgens het ei-karnemelk mengsel en het boter koffiemengsel in meerdere porties door het bloemmengsel.

Verdeel het beslag over de bakvormen en bak 35 a 40 minuten in de oven, prik met een satéprikker in de cake, de prikker moet er schoon uitkomen.

Haal de taartbodems uit de oven en laat 10 minuten afkoelen en haal ze dan uit de bakvormen en laat ze helemaal afkoelen op een rooster. Maak de bodems aan de bovenkant eventueel recht met een groot kartelmes

Doe voor de crème de cranberry's in een pan met suiker, zout en 80 ml water.

Breng aan de kook en laat ca. 5 minuten zachtjes koken.

Haal de pan van het vuur, pureer de cranberry's en laat afkoelen.

Doe de boter in een kom en roer in 3 minuten tot een romig geheel.

Voeg de roomkaas, poedersuiker en de cranberrypuree toe en roer alles tot een gladde crème.

Bestrijk de eerste taartboden met ca. $\frac{1}{3}$ van de crème en leg de tweede bodem erop.

Bestrijk daarna de taart rondom met een dun laagje crème

en zet een kwartiertje in de koelkast.

Bedek daarna de taart volledig met de rest van de crème.

Strooi de gesuikerde cranberry's eroverheen als topping over de taart.