

Een prachtige Franse herfsttaart / A beautiful French Autumn tarte



Boodschappenlijstje

1 rol bladerdeeg

vers fruit zoals:

1 nectarine

5 aardbeien

handje kersen

aalbessen

2 pruimen

druiven

sinaasappel

Cheesecake crème

150 gram roomkaas

20 gram suikerbakkerspoeder

3 vrije uitloop bio-eierdooiers

80 gram fijne suiker

25 ml water

7½ gram gelatine

20 ml citroensap

½ theelepel vanille extract

300 gram slagroom

Zo maak je de herfst-fruittaart

Begin met de Cheesecake cream

Week de gelatine 15 minuten in koud water.

Roer de roomkaas los met een spatel en roer de poedersuiker er door tot het een glad mengsel is.

Breng suiker en water aan de kook tot exact **118°C**.

Klop intussen de eieren los en voeg de hete suikerstroop er langzaam aan toe.

Roer de uitgeknepen gelatine erdoor tot het opgelost is en mix alles goed door elkaar.

Voeg het citroensap en vanille extract toe en roer de kaas er in drie delen door.

Mix het kaasmengsel goed glad en klop de slagroom maar niet te stijf.

Klop het kaasmengsel door de slagroom en schep de kaascrème dan in een bakje.

Zet het bakje in de ijskast.

Een prachtige Franse herfsttaart / A beautiful French Autumn tarte

Begin met het deeg

Verwarm de oven voor op 220°C / 200°C fan

Rol het bladderdeeg uit, vouw 1/3 van links naar rechts en vouw nog 1/3 vice versa.
Leg het deeg op een bakplaat waarop een vel bakpapier ligt.
Bak het bladerdeeg in 30 - 40 minuten bruin, hoog en gaar.
Laat het gebak helemaal afkoelen op een rooster.

Snij het bladerdeeg overlans in twee stukken.
Neem de cheesecake-crème uit de ijskast en roer het even goed door.

Schep de crème in een spuitzak met een grote ronde tip.
Spuit strepen crème op de onderste helft van het bladerdeeg.
Druk de helften voorzichtig op elkaar en spuit ook strepen op de bovenste helft.

Was het fruit goed en snij sinaasappel en nectarine in schijfjes, aardbeien in de helft.
Druk het fruit licht in de cheesecake-crème.

Verwarm 2 eetlepels abrikozenjam en bestrijk het fruit ermee voor een mooi glansje.

Enjoy!

Een prachtige Franse herfsttaart / A beautiful French Autumn tarte



Shopping list

1 roll of puff pastry

Fresh fruit like:

1 nectarine

5 strawberries

handful of cherries

some red currants

2 plums

some grapes

an orange

Cheesecake cream

150g cream cheese

20g powdered sugar

3 free-range organic egg yolks

80g caster sugar

25 ml water

7½g gelatin

20 ml lemon juice

½ teaspoon vanilla extract

300 ml double cream

How to make the Autumn fruit cake

Start with making the Cheesecake cream

Soak the gelatin in cold water for 15 minutes.

Beat the cream cheese to loosen it with a spatula and stir in the powdered sugar until smooth.

Bring sugar and water to a boil to exactly **118°C**.

Meanwhile, beat the eggs then slowly add the hot sugar syrup.

Stir in the squeezed gelatin until dissolved and mix well.

Add the lemon juice and vanilla extract and stir in the cheese mixture in three parts.

Mix in the cheese mixture until well combined and then beat the whipped cream but not too stiff.

Beat the cheese mixture through the whipped cream and spoon it into a container.

Place the container with cheesecake cream in the refrigerator.

Een prachtige Franse herfsttaart / A beautiful French Autumn tarte

Start on the pastry

Preheat the oven to 220°C / fan 200°C

Roll out the puff pastry, fold 1/3 from left to right and then fold 1/3 from right to left on top of it. Place the dough on a baking tray with a sheet of baking paper. Bake the puff pastry for 30 - 40 minutes until brown, puffed and well cooked. Allow the pastry to cool completely on a wire rack.

Cut the puff pastry lengthwise in half. Then get the cheesecake cream from the refrigerator and mix it through for a minute.

Spoon the cream in a piping bag with a large round tip and pipe stripes on one pastry halve. Press them gently together and pipe also stripes on top of the other pastry halve.

Wash the fruit well and cut orange and nectarine into slices, strawberries in half. Lightly press the fruit into the cheesecake cream.

Heat 2 tablespoons of apricot jam and brush the fruit with it to obtain a pretty shine.

Enjoy!