

Sinaasappel taart / Orange pie



De boodschappen

- 5 plakjes bladerdeeg
- 3 sinaasappels, sap & schil (rasp)
- 8 vrije uitloop eieren
- 6 sinaasappels
- 200 gram boter
- 200 gram suiker
- 3 sinaasappels
- 2 eetlepels rietsuiker

TIP! Schrob altijd de schil van citrusfruit schoon met heet water om verf-, waslaagje of pesticiden te verwijderen voor je gaat raspen.

Zo maak je deze sinaasappel taart

Laat 5 plakjes bladerdeeg ontdooien en verwarm de oven alvast voor op 180°C.

Bak de taartbodem bakken in een ronde vorm van 25 cm doorsnee.

Bekleedt de vorm met deeg en prik gaatjes in de bodem.

Rasp de schil van een sinaasappel en snijdt hem door, pers deze helften plus twee sinaasappels uit.

Breek twee vrije uitloop eieren in een kommetje. Scheidt 6 dooiers en doe ze bij de twee eieren.

Doe de suiker in een ruime kom en voeg de rasp en het sap toe plus de eieren en de dooiers.

Mix het tot het een geheel is en voeg dan de boter in blokjes toe.

Giet de mix over in een vuurvaste kom en laat het 20 minuten au bain marie indikken.

Schenk de ingedikte vulling in de taartbodem. Voorzichtig! HEET!

Dek de vulling (maar niet de taart) af met plastic folie, dan komt er geen vel op.

Laat de taart even afkoelen en schil intussen 2-3 sinaasappels en snijdt ze in dunne schijfjes.

Leg de schijfjes op de taart en bestrooi ze met rietsuiker.

Zet de taart even onder de hete grill en laat de suiker iets kleuren.

Laat de taart nog even verder afkoelen en opstijven.

Lekker! Nu snel thee zetten en een groot mes zoeken.

Sinaasappel taart / Orange pie



Shoppinglist

- 5 sheets of puff pastry
- 3 oranges, juice and rind (zest)
- 8 free-range eggs
- 6 oranges
- 200 grams of butter
- 200 grams of sugar
- 3 oranges
- 30 grams Demerara sugar

TIP! Always scour the skin of citrus fruit with hot water, because of dye, wax or pesticides, before you grate it.

This is how to bake the Orange pie

Defrost 5-6 puff pastry sheets and preheat the oven already at 180°C.

Bake the pastry in a round cake tin of 25 cm diameter.

Line the cake tin with dough and prick holes in the bottom.

Grate the skin of an orange and cut it in halves. Squeeze out the halves plus two more oranges.

Break two free range eggs in a small bowl. Separate 6 yolks and add them to the two eggs.

Pour the sugar into a big bowl and add the orange zest.

Add the orange juice, the eggs and the egg yolks to the bowl.

Mix it until it's combined then add the butter in pieces.

Transfer the mix to a heatproof bowl and let it thicken au bain marie for 20 min.

Pour the thickened filling into the pie crust, careful! HOT!

Cover the filling with cling film (but not the pie) to prevent the forming of skin. Let the pie cool.

Peel 2-3 oranges and slice them thin. Place the orange slices on the pie en sprinkle with demerara sugar.

Place the pie a few minutes under a hot grill and let the sugar brown.

Let the pie cool further and at the same time the filling stiffen.

Nice! Quickly make a cup of tea and find a big knife.