



'Doorgeeftaart'

Beste taartenbakker,

Als je dit leest, heb je een taart ontvangen, of ben je de eerste in de ketting van deze doorgeeftaart.

Wat leuk!

De doorgeeftaart is een project van CityShapers. Het concept is simpel en vind je in deze instructies.

Wij willen de omgeving overladen met taart, cake, koek, muffins of iets vergelijkbaars. Daarvoor hebben we jouw hulp nodig!

Als je dit krijgt, heb je hoogstwaarschijnlijk genoten van zelfgebakken lekkers. We vragen je nu de tijd te nemen om iets door te geven. Bijgevoegd vind je een aantal recepten. Vergeet niet je eigen lekkerste recept erbij te doen!

Instructies:

1. Geniet van het zelfgemaakte lekkers dat je gekregen hebt.
2. Bak zelf iets lekkers volgens de recepten of eigen idee.
3. Maak een selfie met je zelfgebakken creatie, zet hem op social media met de hashtag #doorgeeftaart en tag CityShapers in je post. Vergeet niet je vrienden op te roepen mee te doen! Zij kunnen deze instructie downloaden en printen via www.cityshapers.nl/doorgeeftaart.
4. Schrijf een leuke persoonlijke groet bij wijze van 'gastenboek' van deze taartenketting.
5. Geef wat je gemaakt hebt weg aan vrienden, familie, burens, kennissen of gewoon zomaar iemand. Misschien kun je samen koffie drinken voor de gezelligheid?
6. Overhandig met je taart ook deze instructies, de recepten en het 'gastenboek'. Maak er zo nodig een leuke bundel van.

Ons doel is onze omgeving net zo te overstromen met taarten als in het voorjaar met teddyberen gebeurde! Helpen jullie daarbij?





RECEPT: AARDBEIENKWARKTAART

Ingrediënten

80 gr boter
175 gr kokosbiscuit (of mariakoekjes)
500 gr aardbeien
500 gr kwark
Sap van 1 citroen
12 blaadjes gelatine
250 gr slagroom
150 gr witte basterdsuiker



Materialen

Springvorm 24 cm
Bakpapier

Bereiding

Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier. Laat de gelatine weken in koud water. Kruiemel de koekjes fijn met de hand of doe ze in een keukenmachine. Smelt de boter en schep deze door de koekjes. Verdeel de koekkrumels over de bodem van de springvorm en druk aan met de bolle kant van een lepel. Zet de springvorm zolang in de koelkast.

Maak de aardbeien schoon en houd er een aantal apart voor de garnering. Doe de rest van de aardbeien in een keukenmachine en blend helemaal fijn, dit kan ook met de staafmixer. Verwarm het citroensap in een pannetje en voeg de gelatine toe en roer totdat deze in opgelost en laat daarna wat afkoelen.

Schep de kwark in een grote kom en roer de gepureerde aardbeien en de basterdsuiker er door. Giet ook het citoen-gelatine mengsel er bij en roer door. Klop de slagroom stijf en schep deze ook door de aardbeien-kwark. Giet het mengsel over de koekjes bodem en laat minimaal 3 uur goed stijf worden in de koelkast (bij voorkeur een hele nacht). Garneer de kwarktaart met verse aardbeien.





RECEPT: APPELTAART

Ingrediënten

- 220 gram koude boter + om in te vetten
- 400 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 ei
- 180 gram witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker (8 gr)
- snufje zout
- Abrikozen jam om te bestrijken

Vulling

- 150 gr amandelspijs
- 5 middelgrote appels (1,5 kilo)
- 60 gram suiker
- 2 theelepels kaneel
- 2 eetlepels paneermeel
- 1 eetlepel citroensap
- Optioneel: rozijnen



Bereiding

Verwarm de oven op 180 graden. Wel de rozijnen 15 min in lauwarm water en giet daarna af. Mix de boter, zelfrijzend bakmeel, basterdsuiker, vanillesuiker, snufje zout en de helft van het ei tot een egaal deeg. Is het erg plakkerig, voeg dan nog een beetje bakmeel toe en is het erg droog nog een beetje boter. Wikkel het deeg in folie en leg zo lang in de koelkast.

Schil ondertussen de appels en snijd in blokjes. Meng in een kom met de rozijnen, suiker, kaneel en citroensap. Leg het bakpapier op de bodem van de springvorm en doe de rand hierop en klik vast. Verwijder het overige papier aan de zijkanten. Vet de hele springvorm in met boter.

Neem ongeveer 2/3 deel van het deeg en rol uit met een deegroller, gebruik eventueel wat bloem of bakmeel om plakken tegen te gaan. Bekleed de vorm hiermee. Gaat dit niet zo handig? Geen probleem, druk met je vingers het deeg uit in de vorm tot de hele bodem en de zijkanten bedekt zijn met een laagje deeg. Verdeel het amandelspijs





over de bodem, dit zorgt voor een lekkere smaak en een extra laagje tussen de vochtige appel en de bodem waardoor deze krokant blijft. Bestrooi de amandelspijs met paneermeel, deze neemt het vocht op van de appels.

Verdeel het appelmengsel over de bodem en druk ietsjes aan. Rol het overige deeg uit en snijd hier repen van en leg deze kruislings over de taart en druk de uiteinden vast aan de rand van de taart. Bestrijk deze vervolgens met het overgebleven ei. Bak de appeltaart in ongeveer 60 minuten gaar en mooi goudbruin. Bestrijk de bovenzijde vlak nadat hij uit de oven komt met abrikozenjam. Laat hem grotendeels afkoelen voordat je hem uit de vorm haalt. Lekker met een toef slagroom.

RECEPT: MUFFINS

Ingrediënten

- 125 gr zelfrijzend bakmeel
- 125 ml slagroom
- 1 eieren
- 60 gr suiker
- 15 frambozen

Benodigheden

- mini muffin bakvorm



Verwarm de oven op 190 graden. Doe de slagroom in een kom en voeg de suiker toe. Klop met een garde (of kort met de mixer) door elkaar. Kluts de eieren erbij en mix er ook door. Zeef het bakmeel bij het natte mengsel en spatel er kort door. Snijd de frambozen in stukjes en spatel dit kort door het beslag.

Vet de muffinvormpjes in met een beetje boter of margarine. Vul de muffinvormpjes met het beslag tot de rand. Bak de mini muffins met frambozen in ca 20 minuten gaar en goudbruin. Laat de kleine gebakjes ietsjes afkoelen en haal ze voorzichtig uit de vormpjes. Lekker met wat poedersuiker.

