



Zweedse zomertaart (pinocchiotårtan)

Datum: 19-03-2025
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dave Buskes
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Taart:

- 100 g boter
- 100 g suiker
- 4 eidooiers
- 100 g bloem
- 1 flinke theel. bakpoeder
- 45 g melk
- 1 theel. vanille-extract

Afwerking:

- 130 g volle room
- 60 g mascarpone
- 20 g vanillesuiker
- 300 gaardbeien
- 300 g bosbessen
- citroenijs

Meringue:

- 4 eiwitten
- 140 g suiker
- 1 handje amandelschilfers

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Taart:

Klop de zachte boter en suiker tot een romig geheel. Voeg de dooiers toe en blijf kloppen. Voeg nu ook de bloem en het bakpoeder toe en meng. Voeg de melk en het vanille-extract toe en meng. Strijk het deeg uit in een grote bakvorm (33 x 23 cm) of op een rechthoekige bakplaat bedekt met bakpapier. Zet apart.

Meringue:

Klop de eiwitten op. Wanneer de kloppers beginnen strepen te trekken, voeg je de suiker toe, eetlepel voor eetlepel. Verdeel de meringue over de taart. Bestrooi met amandelschilfers. Bak de taart gedurende ca. 40 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer op gaarheid door de cake voorzichtig op te tillen. Hij moet in het midden gaar zijn. Laat afkoelen.

Afwerking:

Meng de zeer koude room met de mascarpone en de suiker. Klop op tot slagroom. Snijd de afgekoelde cake doormidden. Bedek de onderste helft met slagroom en vervolgens met aardbeien en frambozen. Dek af met de andere helft. En dan nog een Bolletje citroenijs er bij.