

TRADITIONELE DRIEKONINGENTAART

Terwijl de kinderen vrolijk van deur tot deur huppelen, staat de Driekoningentaart mét kroon klaar. Deze typische bladerdeegtaart met frangipanevulling is zacht, zoet en heerlijk smeug...



BENODIGDHEDEN

BLADERDEEG:

- 1 kg Quattro
- ± 5,9 dl koud water
- 200 g vetstof
- 20 g zout
- 800 g vetstof toeren

FRANGIPANEVULLING:

- 250 g Quattro
- 500 g boter
- 1kg broyage
- 8 eieren
- Eventueel citroensap

RECEPT:

- Meng de ingrediënten voor het bladerdeeg.
- Mix zes toeren van drie en laten rusten.
- Rol uit op 2,5 mm en op een met bloem licht bestuift werkvlak leggen en laten rusten. Vooral het deeg laten ontspannen om ovaal trekken te voorkomen.
- Vervolgens de gewenste grootte uitsteken. Rekening mee houden dat het bovenste deegstuk groter moet zijn dan de bodem.
- Prepareer nu de vulling: roer de boter glad en voeg geleidelijk de broyage en eieren toe. Indien je een meer romig beslag wilt, kan je 20 - 30% banketbakkersroom toevoegen.
- Bestrijk de rand van de bladerdeegbodem met ei.
- Gebruik een spuitzak om de bodem met frangipane te spuiten. Blijf ongeveer 3 cm van de rand. Vergeet de boon niet toe te voegen voor een echte authentieke Driekoningentaart.
- Leg het bovenste deegstuk erop en druk de zijanten aan. Gebruik de achterkant van een vork om de kanten een inkeping te geven.
- Strijk het geheel af met ei en decoreer naar keuze.
- Voor het bakken de taarten 2 uur laten rusten.
- Baktijd:
 - Vloeroven: ± 30 min op 200°C (afhankelijk van de grootte)
 - Rotoroven: ± 40 min op 160°C (afhankelijk van de grootte)

TIP: Personaliseer deze taart en speel in op de voorkeuren van jouw klanten. Wat denk je van een variant met een laagje abrikozenconfituur? Of appelcompote? Of verkies je een andere vruchtenconfituur? Probeer ook eens gekonfijte appelsien te mengen onder het frangipanebeslag. Resultaat: heerlijke smaak.