

Limburgse kriekenvlaai



Dit recept is goed voor 2 taarten van +-20 cm of 1 grote taart van 30 cm. Ik gebruik taartvormen met losse bodem. Super handig om de taart te ontvormen. De gevulde taart dek je af met ruitvormig deeg. Hiervoor gebruik ik een vlaaistans. Zie foto's!

Ingrediënten kriekenvulling

- 350 g krieken uit bokaal (uitgelekt!)
- 350 g krikensap
- 90 g suiker
- 35 g puddingpoeder



Ingrediënten banketbakkersroom

- 500 g volle melk
- 2 eieren
- 2 eigelen
- 60 g suiker
- 15 g vanillesuiker
- 40 g maïszetmeel, Maïzena
- Merg van 1 vanillestok

Ingrediënten deeg en afwerking

- 100 g (volle) melk
- 10 g verse gist
- 80 g boter
- 250 g bloem
- 12 g suiker
- 1 dooier
- 5 g zout
- Losgeklopt ei
- Fijne decoratiesuiker


Werkwijze banketbakkersroom

- 1 Doe alle ingrediënten in de mengbeker en kook:
TM5: 8 min / 100°C / snelheid 3
TM6: indikmodus op 100°C
- 2 Doe de banketbakkerroom in een spuitzak met effen, ronde spuitmond. Laat afkoelen.

Werkwijze ingedikte krieken

- 3 Doe het krikensap, de suiker en het puddingpoeder in de mengbeker en dik in:
TM5: 4 min / 100°C / snelheid 3
TM6: indikmodus op 100°C
- 4 Giet in een kom. Voeg de krieken toe en laat afkoelen.

Werkwijze deeg

- 1 Doe de melk, de gist en de boter in de mengbeker en meng:
1 min / 37°C / snelheid 2
- 2 Voeg de bloem, de suiker en de dooier toe. Als laatste het zout. Kneed:
5 min /  deegfunctie
- 3 Haal het deeg uit de beker en laat 15 minuten rusten. Dek af met een handdoek.

Afwerking taarten

1. Verdeel het deeg in 2 delen voor 1 taart of in 4 delen voor 2 taarten.
2. Rol het 1^e deel deeg uit (2-3 mm) en leg op de taartbodem. Leg de bakvorm 10-15 min in de diepvriezer.
3. Verwarm de oven tot **190°C**.
4. Rol het 2^{de} deel deeg uit en leg op de taartstans. Rol er met de deegroller over zodat de ruitstructuur ontstaat. Schud eventueel de kleine ruitjes uit het deeg.
5. Haal de taartvorm uit de diepvriezer. Vul de bodem met banketbakkersroom en strijk mooi uit. Leg daarop de gebonden krieken. Let op, laat een beetje ruimte tussen de kerzen en de rand van de taart. Zo voorkom je verbrande randen.
6. Leg het deegrooster op de krieken. Duw de randen mooi aan. Bestrijk met een beetje losgeklopt ei en bestrooi rijkelijk met de decoratiesuiker.
7. Bak de taart 25-35 min. Laat afkoelen op een rooster.

Succes!

TIPS

Je kan natuurlijk ander fruit gebruiken om de taart te vullen. Bijvoorbeeld abricozen, appeltjes (appelmoes), frambozen, ...

