



HET
FOOD AND
FRIENDS
GOUDEN
KOOKBOEK
WINNAAR VAKJURY



Winnaar

KOOKBOEK VAN HET JAAR

Chocolate-chiptaart met ricotta, marmelade en hazelnoten

VOOR 8 STUKKEN

TIJD TOTAAL: 3 UUR EN 15 MIN.

Nodig:

- bakvorm van 20 cm Ø met losse bodem
- 340 g marmelade met schilletjes erin
- 165 g boter, op kamertemperatuur (20 °C is perfect)
- geraspte schil van 1 sinaasappel
- 165 g fijne suiker
- 250 g gemalen hazelnoten
- 70 g gemalen amandelen
- 3 g bakpoeder (ong. $\frac{3}{4}$ theel.)
- 155 g hele eieren (ong. 3)
- 330 g ricotta
- 2 g zeezoutvlokken (ong. $\frac{1}{2}$ theel.)
- 100 g pure chocolate chips (van 0,3-0,5 cm)



Toplaag

- gezeefde marmelade, van hierboven
- 90 g sinaasappelsap
- 45 g fijne suiker

Deze taart is gebaseerd op een recept dat ik van Nichola Gensler heb gekregen. We maakten deze in de bakkerij op zaterdagen en hij was altijd uitverkocht. Ik gebruik hier iets meer vet en een mengsel van hazelnoten en amandelen, en heb chocolate chips toegevoegd. Als iemand die in haar jeugd handenvol jaffa cakes naar binnen werkte, kan ik zeggen dat deze taart daar aan doet denken. Maar het is Nichola's fantastische marmeladeglazuur dat deze taart echt van andere onderscheidt. Ik ben er eeuwig dankbaar voor.

**Totaal: 3 uur 15 min. | Beslag mixen – 15 min. | Bakken & glazuur maken – 50 min.
Afkoelen – 10 min. | Taart glazuren & helemaal af laten koelen – 2 uur.**

Bereiden:

1. Verhit de oven tot 160 °C en bekleed de bakvorm met bakpapier.
 2. Verwarm de marmelade en zeef hem, waarbij je de marmelade en schilletjes apart bewaart. Zet opzij.
 3. In de keukenmachine: vermeng de boter, geraspte sinaasappelschil, fijne suiker, gemalen noten en het bakpoeder en voeg een voor een de eieren toe. Meng tot je een glad beslag hebt. Schenk het mengsel in een grotere kom en vouw de ricotta, het zout, de marmeladeschillen en chocolate chips erdoor.
- OF
- In de standmixer: klop de boter, geraspte sinaasappelschil en fijne suiker door elkaar. Voeg de eieren toe en klop ze er met de platte menghaak door. Schraap de zijkanten van de kom naar beneden. Roer dan de gemalen noten en het bakpoeder erdoor. Vouw ten slotte de ricotta, het zout, de marmeladeschillen en chocolate chips erdoor.
4. Schenk het beslag in de bakvorm, strijk de bovenkant glad en bak 50 minuten, tot de bovenkant terugveert en diepgoud van kleur is. Laat minstens 10 minuten in de vorm afkoelen voor je het glazuur toevoegt.
 5. Maak het glazuur: verhit in een pan de gezeefde marmelade met het sinaasappelsap en de suiker. Laat 1 minuut zacht koken en laat dan binden tot het de achterkant van een lepel bedekt; tot ongeveer 30 °C.
 6. Schenk het glazuur over de nog warme taart en laat die in de vorm in 1-2 uur helemaal afkoelen. Als je de taart in de koelkast zet, stolt het glazuur sneller. Je kunt de taart 3-4 dagen in de koelkast bewaren.

Dit recept komt uit 'Bloem, suiker, boter' van Nicola Lamb

Gepubliceerd door Fontaine Uitgevers. 9789464043167 | Gebonden | € 33,99