

RECEPT VAN DE MAAND KERSTSTRONK met BOTERROOM

Een heerlijk kerstmaal wordt traditioneel afgesloten met een prachtige kerststronk met 'crème-au-beurre'. Leg alvast de 'flickertjes' klaar!

Ingrediënten voor de kerststronk :

150g patisseriebloem, 200g fijne suiker, 35g maïzena, 5 eieren, 1 lepel bakpoeder

Bereiding :

Verwarm de oven voor op 180°C. Weeg alle droge ingrediënten zorgvuldig af!!

Klop de eieren en de suiker samen in een warmwaterbad gedurende 10 minuten tot je een wit en luchtig beslag bekomt. Ben je in het bezit van een keukenrobot mag je uiteraard het beslag ook hierin kloppen. Neem het beslag uit het warmwaterbad en klop nog een 5 à 10 minuten verder tot het mengsel is afgekoeld.

Meng de bloem, de maïzena en het bakpoeder zorgvuldig onder elkaar en zeef ze voorzichtig bij het beslag. Hef alles heel zachtjes onder elkaar. NIET kloppen!

Vet een kerstvorm goed in met boter en bestuif met bloem. Giet het deeg voorzichtig in de vorm. Bak de kerststronk gedurende een 50 à 60 minuten op 180°C.

PS : Het zou kunnen dat deze hoeveelheid deeg teveel is voor de grootte van de bakvorm. Pas dan de baktijd wat aan. Prik met een naald in de taart. Als er geen beslag meer aan de naald kleeft, is de taart doorbakken. Laat afkoelen op een taartrooster.

Ingrediënten voor de boterroom:

250g roomboter, 250g planta (in folie, geen doosje!), 2 eieren, 240g bloedsuiker, eventueel een smaakextract zoals koffie, rum, vanille, ...

Bereiding :

Klop de eieren en de suiker gedurende enkele minuten tot een luchtig geheel. Voeg de boter (die op kamertemperatuur is) in stukjes toe. Blijf goed kloppen tot de boterroom een mooie, gladde structuur heeft.

Voor mokkaroom : maak een heel straffe koffie (espresso of van oploskoffie) en laat afkoelen. Voeg in kleine geutjes toe aan de boterroom en blijf kloppen tot de koffie goed opgenomen is. Let op dat de room stevig genoeg blijft. Ook lekker is koffie en rum-extract samen.



Afwerking :

Snijd de afgekoelde taart dwars door. Besmeer de snijkant van de twee stukken met boterroom en leg ze weer zorgvuldig op elkaar. Besmeer de buitenkant van de taart. Om de houtstructuur te krijgen, kan je met een vork mooie lijnen trekken in de boterroom. Werk af met chocoladeschilders en plaats er naar wens kerstversiering op.

Geniet ervan!

Diane