

PECAN PITHIVIER

Dit van oorsprong Franse bladerdeeg gerecht is een ware verrassing. Een Pithivier is namelijk een ronde, gesloten taart. Het leuke aan een Pithivier is dat er oneindig veel varianten zijn. De vulling van deze variant bestaat uit pecannoten, amandelen en gedroogde abrikozen.

Ingrediënten

Tip: zet alle ingrediënten klaar – afgewogen, gesneden en bereid – voordat je begint.

Voor de taart

- 115 gram pecannoten
- 100 gram amandelen, geblancheerd
- 115 gram boter
- 2 eidooiers
- 2 el rum
- 75 gram basterdsuiker
- 1 el citroensap
- 325 gram bladerdeeg
- 115 gram gedroogde abrikozen, fijngehakt
- 1 losgeklopt ei, voor het glazuren
- 1 el poedersuiker, voor het bestuiven

Voor de decoratie (optioneel)

- Een scheutje kookroom, bij het serveren

Stappenplan

- 01.** Begin met de pecannoten en amandelen in de foodprocessor. Gebruik het snijmes en verwerk tot het zeer fijn gehakt is.
- 02.** Doe de boter in de mengkom van je keukenmachine. Bevestig de K-Klopper en meng de boter op medium snelheid tot het zacht is. Voeg de eidooiers, rum, basterdsuiker, citroensap en gemalen noten toe en meng tot een pasta.
- 03.** Rol op een licht bebloemd oppervlak bijna de helft van het deeg uit en snijd een ronde van 25 centimeter uit. Leg het op een licht bevochtigde bakplaat. Rol het resterende deeg uit en snijd een 28 centimeter ronde uit.
- 04.** Verspreid het notenmengsel over het deeg op de bakplaat. Strooi de gesneden abrikozen erover. Bestrijk de randen met losgeklopt ei, zodat deze mooi goudbruin worden.
- 05.** Leg het tweede laag deeg erop en druk ze samen, langs de randen. Gebruik een bord of flan ring met een doorsnede van 23 centimeter om de pithivier netjes af te snijden. Gebruik een klein scherp mes om een geschulpte rand te creëren.
- 06.** Bestrijk het deeg met ei. Creëer met behulp van de punt van een scherp mes gebogen lijnen, die vanuit het midden naar de rand uitstralen. Laat de pithivier ongeveer twintig minuten afkoelen in de koelkast.
- 07.** Verwarm ondertussen de oven voor op 200°C. Bak de pithivier een klein half uur tot deze mooi goudbruin is. Bestrooi de pithivier met poedersuiker en verhoog de oven tot 220 °C. Bak gedurende vier à vijf minuten.
- 08.** De pithivier is klaar om te serveren. Heerlijk met een scheutje room!

Benodigdheden

- Kenwood keukenmachine
- Foodprocessor
- K-Klopper
- Flan ring (doorsnede 23 cm)



Bereidingstijd
60 minuten



Wachttijd
20 min



Hoeveelheid
6-8 personen



Moeilijkheidsgraad
gemakkelijk