

Omgekeerde pruimentartaart recept

 ± 1 uur

 12 personen



Een upside down taart is lekker met allerlei fruit. Wij gebruikten pruimen, die we net niet rijp genoeg hadden gekocht bij de groenteman. Werkte perfect, maar met niet te rijpe nectarines of perziken gaat het vast ook prima. Het fruit ligt, als je de taart hebt omgedraaid, mooi te glanzen in de karamel, met een kruidige smaak van kaneel en kardemom. We deden in het beslag ook drie pruimen in kleine stukjes, die rode pikkels staan mooi en maken de taart ook extra fruitig. Met welk zomerfruit ga jij de upside down pruimentartaart maken?

Benodigdheden uit onze webshop:

- 150 gram witte basterdsuiker;
- 225 gram patentbloem;
- 2 theelepels bakpoeder;
- 1 theelepel kaneel;
- 100 gram rietsuiker;
- 1 theelepel sinaasappelextract;
- 1 theelepel kardemom;
- Kitchen Craft Taartpan Rond Ø23 centimeter.

Overige benodigdheden:

- 5 eieren, maat M;
- 200 gram ongezoeten roomboter, zacht;
- Rasp van 1 sinaasappel;
- 12 pruimen;
- Snufje zout;





écht alles om te bakken

- Een halve eetlepel water.

Recept

Het maken van het beslag:

1. Klop de eieren met de basterdsuiker luchtig.
2. Mix 125 gram zachte roomboter door het eimengsel heen.
3. Meng de bloem, bakpoeder en rasp van 1 sinaasappel er ook doorheen.
4. Snijd 3 pruimen in kleine stukjes.
5. Spatel de stukjes pruimen door het beslag heen.

Het maken van de gekarameliseerde pruimen:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Verwarm in een steelpannetje de rietsuiker, sinaasappelextract, kaneel, kardemom, water en zout.
3. Laat het een paar minuten zachtjes doorkoken op een laag vuur, totdat de karamel kleur krijgt.
4. Snijd 75 gram boter in blokjes.
5. Doe de boter bij de karamel in en roer dit met een garde door elkaar heen.
6. Doe de karamel in de taartpan.

Het bakken van de omgekeerde pruimentartaat:

1. Halveer de pruimen en leg ze met de bolle kant naar boven op de karamel.
2. Verdeel het beslag over de pruimen heen.
3. Bak de omgekeerde pruimentartaart in 40 minuten goudbruin en gaar.
4. Laat de taart 5 minuten in de vorm afkoelen.
5. Keer de taart voorzichtig om op een mooie schaal.

Handige informatie

Deel jouw omgekeerde pruimentartaat met ons!

Heb jij met dit recept een omgekeerde pruimentaart gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Witte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG005)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Molen de Hoop Rietsuiker 750g (Art.nr.: DH345)
- 1 x Sinaasappel extract 60ml (Art.nr.: D1073)
- 1 x Mill & Mortar Kardemom (Heel) Biologisch 25g (Art.nr.: MM12104)
- 1 x Kitchen Craft Taartpan Rond Ø23 cm (Art.nr.: KCMCHB15)

