



⌚ ± 1.5 uur

 ± 0.5 uur

 12 personen

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram patentbloem;
- 100 gram poedersuiker;
- 2 theelepels vanille extract;
- 200 gram kristalsuiker;
- 1 theelepel Sinaasappel Bloesem Water;
- 200 gram Gekonfijte stukjes Cassata Speciaal;
- Vlaaipan/Quichepan Ø23cm

Overige benodigdheden:

- 125 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 4 eieren, maat M;
- Rasp van 2 citroenen;
- 500 gram ricotta;
- Sap van 1 sinaasappel.





Recept

1. Meng de patentbloem en de poedersuiker door elkaar heen.
 2. Wrijf met je vingertoppen de boter door het bloem mengsel heen, totdat het op broodkruimels lijkt.
 3. Meng 1 ei, 1 theelepel vanille extract en de rasp van 1 citroen erdoorheen, totdat je een mooi deeg hebt.
 4. Vorm het deeg tot een bal.
 5. Verpak het deeg in plasticfolie.
 6. Laat het deeg 30 minuten in de koelkast rusten.
 7. Mix in een grote kom de ricotta, kristalsuiker, 3 eieren, 1 theelepel vanille extract, bloesem water, de rasp van 1 citroen, sinaasappelsap en gekonfijt fruit door elkaar heen.
 8. Zet de vulling even opzij.
 9. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
 10. Vet de taartpan in met boter en bestuif de vorm met een beetje bloem.
 11. Bestuif het werkblad met wat bloem.
 12. Rol $\frac{2}{3}$ deel van het deeg uit tot een dikte van 3 millimeter.
 13. Bekleed de bodem en de zijanten van de vlaaipan met deeg.
 14. Snijd het overvloedige deeg af.
 15. Giet de vulling gelijkmatig over het deeg.
 16. Rol het overgebleven deeg uit tot een cirkel die iets groter is dan de vlaaipan.
 17. Snijd het deeg in lange repen van ongeveer 1 centimeter breed.
 18. Plaats de repen deeg kruislings over de vulling.
- Tip!** Zo ontstaat er een ruitpatroon.
19. Bak de pastiera Napoletana in 50 à 60 minuten goudbruin en gaar.
 20. Laat de taart na het bakken in de vorm afkoelen.
 21. Haal het gebak voorzichtig uit de vorm.
 22. Bestrooi de bovenkant van de pastiera Napoletana eventueel met poedersuiker.

Handige informatie

Bekijk onze andere recepten voor Pasen!

Wil je tijdens Pasen jouw familie verwennen met wat lekkers en ben je daarvoor op zoek naar inspiratie? Bezoek dan eens onze receptenpagina, want daarop hebben we tientallen recepten voor Pasen verzameld. Bekijk dit [recept voor worteltjes van bladerdeeg](#) of dit [recept voor een paas tiramisu](#) maar eens. Wil je helemaal uitpakken voor Pasen? Probeer dan eens dit [recept voor een laagjestaart voor Pasen](#) uit. [Check al onze recepten voor Pasen hier!](#)





Heb je binnenkort een verjaardag op de planning of wil je gewoon wat lekkers maken om jezelf te verwennen? Dan vind je het vast leuk om te lezen dat we ruim 1.600 uiteenlopende recepten op onze blog hebben verzameld. Dankzij deze recepten wordt het een stuk eenvoudiger om thuis wat lekkers op tafel te zetten. Op onze blog vind je onder andere recepten voor het maken van [cheesecakes](#), [chocolade taarten](#) en [biscuit taarten](#). Daarnaast hebben we ook al ruim 100 recepten voor het maken van kleine gebakjes verzameld. Je vindt er werkelijk voor ieder wat wils. [Bekijk al onze taart & gebak recepten hier](#) en ga lekker aan de slag!

Heb jij ook met ons recept een lekkere pastiera Napoletana 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 maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Sinaasappel bloesem water 60ml (Art.nr.: D1079)
- 1 x Gekonfijte stukjes Cassata Speciaal 4x4mm 475gr (Art.nr.: 632120090370)
- 1 x Kitchen Craft Vlaipan / Quichepan Ø23x3,4cm (Art.nr.: KCMCHB37)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

