

Rood fruit taartjes

Ze zien eruit om je vingers bij af te likken, deze rood fruit taartjes. We vonden dit recept in het kookboek van NCV-lid *D'Jody van Knegsel uit Almere. Zij maakte met Bordevol haar eerste kookboek, vol met voor-hoofd en nagerechten, gebak en hapjes. 'Het is een kookboek voor iedereen. Alle gerechten kunnen heel makkelijk glutenvrij gemaakt worden doordat de glutenvolle ingrediënten cursief zijn gedrukt. Zo is het ook makkelijk voor 'buitenstaanders' om glutenvrije gerechten op tafel te zetten.'

INGREDIËNTEN

Deeg:

50 g amandelmeel
(Bijvoorkeur glutenvrij)

30 g boekweitmeel
(Bij voorkeur glutenvrij)

15 g poedersuiker

30 g bakboter, ongezouten

35 g kristalsuiker

80 g bramen

50 g frambozen

50 g mascarpone

50 g ricotta

KEUKENHULPJES

Handmixer

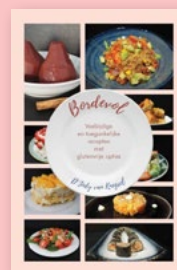
4 (siliconen) cupcake vormpjes

- 1 Haal de boter uit de koelkast, zodat deze op kamertemperatuur kan komen.
- 2 Doe de kristalsuiker met 1 eetlepel water in een steelpan en zet het vuur laag. Roer steeds door tot de suiker is opgelost en er een siroop ontstaat. Voeg dan 50 gram bramen en 50 gram frambozen toe. Houd minimaal 4 bramen over voor de garnering. Laat de frambozen en de bramen 4 minuten op laag vuur staan en roer af en toe door.
- 3 Schenk de bramen, frambozen samen met de siroop in een kom en doe er de mascarpone en de ricotta bij. Pureer het geheel tot er een glad mengsel ontstaat. Zet het mengsel 1 uur in de koelkast, zodat het kan opstijven.
- 4 Voeg het amandelmeel, boekweitmeel en de poedersuiker samen in een kom en meng door elkaar. Doe de bakboter erbij en mix het geheel met een handmixer of een garde. Het mengsel is goed gemixt als je kruimels hebt. Voeg nu 1 eetlepel water toe, mix het nogmaals en kneed tot een deeg. Voeg eventueel extra water toe. Doe het deeg in 4 bakvormpjes en zet in de vriezer voor 15 minuten. Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 5 Haal de bakvormpjes uit de vriezer en zet in de oven. Bak de taartjes goudbruin in 15 minuten.
- 6 Laat de vormpjes wat afkoelen en vul ze met het mengsel en decoreer met de overige bramen.



D'Jody van Knegsel (33)

'Het begon allemaal met het verzamelen van leuke recepten als hobby. Maar als ik dan een recept ging maken, kon ik me niet aan het recept houden. Wat leidde tot 'Dit is lekker, maar hoe heb ik het nu gemaakt?' Ik ben het toen gaan opschrijven. In de tussentijd werd bij mij coeliakie ontdekt. Het was even stoeien in het begin, maar ik zag het ook als een kans om gewoon lekker te blijven eten. En dat is helemaal niet zo moeilijk!



Bordevol
Uitgeverij Boekscout.nl Soest
ISBN: 9789463898485