



Butterscotchtaart



Dit recept is komt uit het boek *Het verjaardagstaartenboek* van Fiona Cairns
Fontaine Uitgevers
ISBN 9789059564234



BUTTERSCOTCHTAART



VOOR 8 PERSONEN

VOOR DE TAARTBODEM

175 g zachte boter, in stukjes,
plus extra voor de vormen
175 g zelfrijzend bakmeel, ge-
zeefd
1 theel. bakpoeder
3 eieren, losgeklopt
100 g fijne kristalsuiker
75 g lichte rietsuiker
1 theel. vanille-extract

VOOR HET MASCARPONE-
BUTTERSCOTCHGLAZUUR

500 g mascarpone
1 eetl. donkere stroop
1 eetl. golden syrup of
rietsuikerstroop
2 eetl. lichte rietsuiker

Ik vind deze taart met zijn niet-zo-zoete mascarponevulling erg lekker, maar als u hem voor een jonger publiek maakt of als u hem met rolfondant wilt bekleden, hebt u er toffeebotercrème (zie blz. 42) voor nodig. De reden is dat de taart nadat hij met mascarpone is gevuld, in de koelkast bewaard moet worden, wat niet kan met een met rolfondant beklede taart. Garneer de taart pas vlak voor het serveren met de Karamel-hazelnootbolletjes (zie blz. 173).

Verhit de oven tot 180 °C. Vet twee ondiepe taartvormen van 20 cm doorsnee in met boter en bekleed de bodems met bakpapier.

Ik gebruik hiervoor een keukenmachine, maar het kan ook in een foodprocessor of in een kom met een handmixer. Zeef het bakmeel en het bakpoeder in de kom, voeg de boter, eieren, twee soorten suiker en vanille toe en klop alles tot een gelijkmatig beslag; klop niet te lang.

Verdeel het beslag over beide vormen, strijk de bovenkant glad en bak ze 20-25 minuten in de oven tot een erin gestoken spies er droog uitkomt. Neem ze uit de oven, laat ze even staan en stort de taartbodems op een taartrooster. Trek het bakpapier eraf en laat ze koud worden.

Maak intussen het butterscotchglazuur. Doe de mascarpone in een kom en klop de donkere stroop, de golden syrup en suiker erdoor. Bestrijk beide taartbodems met een laag glazuur en zet ze op elkaar.