



# Pecantaart



Het recept is afkomstig uit het boek **Bakken**  
Uitgeverij: Karakter Uitgevers BV  
ISBN: 9789045202426

## Pecantaart

*Deze pecantaart wordt gemaakt in een taartvorm met een geribbelde rand en een losse bodem. Je kunt hem ook maken in een gewone taartvorm. Pecantaart is weinig meer dan een zoete custard die over pecannoten wordt gegoten en wordt gebakken. De taart wordt gemaakt met gehakte pecannoten en gedecoreerd met gehalveerde pecannoten. Je kunt alleen gehalveerde pecannoten kopen en een deel ervan fijnhakken, maar het is goedkoper om stukjes pecannoot en halve noten te kopen en de laatste alleen voor de afwerking te gebruiken. Omdat de vulling erg zoet is, is het misschien verstandig om ongezoet deeg te maken voor de korst.*

### VOOR 1 TAART VAN 24-28 CM

- 1 portie pâte brisée (blz. 130) of roomkaasdeeg (blz. 135)
- 3 eieren
- 100 g suiker
- 170 g donkere maismoutstroop
- 110 g boter, gesmolten, plus 2 el gesmolten boter om de taart te bestrijken (naar keuze)
- ½ tl zout
- 1 tl vanille-extract
- 150 g stukjes pecannoot
- 75 g halve pecannoten

Gebruik een bakring of taartvorm van 24-28 cm. Rol het deeg 5 cm groter dan de vorm uit en bekleed de vorm ermee (zie blz. 143). Bak de deegbodem blind voor en sluit hem af (blz. 145). Verwarm de oven voor op 175 °C.

Klop in een kom de eieren met de suiker en maismoutstroop door elkaar. Klop er zodra de suiker is opgelost de gesmolten boter, het zout en de vanille door. Roer de stukjes pecannoot erdoor.

Schenk het mengsel in de voorgebakken bodem. Verdeel de halve pecannoten erover. Bestrijk de bovenkant met de 2 eetlepels gesmolten boter. Bak de taart 40 minuten, tot het oppervlak van de taart niet meer beweegt als je hem zachtjes beweegt. Wanneer de rand van de taart te snel bruin wordt, kun je deze afdekken met een ring van aluminiumfolie (zie blz. 145).

### PECANTAART MAKEN



Schenk de pecancustard op de voorgebakken deegbodem en strijk glad.



Verdeel de halve pecannoten erover en bestrijk met 2 eetlepels gesmolten boter (naar keuze). Bak de taart circa 40 minuten, of tot het oppervlak niet meer beweegt als je de taart zachtjes beweegt.