

DE ACADEMISCHE KWEEPERENTAART EN DE STAGIAIRE



Museum Martena is een stadskasteel in het hart van Franeker. Hier vertellen we het verhaal van de stad, de universiteit en de bewoners van de Martenastins.

Voor het beste kasteelrecept van Nederland ging onze stagiaire Melissa te rade bij de kasteelvrouwen. Welke recepten hadden zij in hun kookschrijfjes staan? Al snel bleek dat de dames eigenlijk helemaal niet konden koken of bakken. Ze hadden wel een pronkkeuken, maar lieten het échte werk over aan hun personeel.

Op een koude decembermorgen vroeg Melissa zich vertwijfeld af hoe het nu verder moest met de prijsvraag. Buiten lag de wereld er kaal en verlaten bij. Zelfs binnen, in de anders altijd zo knusse tuinkamer voelde het kil en inspiratieloos. Maar gelukkig kwam er hulp uit onverwachte hoek. Eén van de hoogleraren uit onze professorengalerij had de stoute schoenen aantrokken en een kweeperentaart gebakken. Het was een zeventiende-eeuws recept, doorvertaald naar nu. Volgens het oude recept moest de taartvulling een dikke pasta worden, met onder meer merg en pijnboompitten. 'Niet vegetarisch, veel te duur en eentonig', oordeelde de professor. 'Bovendien: we moeten niet blijven hangen in het verleden. Smaak is immers net als wetenschap altijd in beweging!' De hooggeleerde heeft daarom gekozen voor een geschakeerde presentatie van de smaken. Zo komen ook de verschillende kleuren en structuren meer tot hun recht.

Kweeper is tegenwoordig voor veel mensen een onbekende speler in het smaakpalet. De vrucht smaakt aards en fris tegelijk. De fruitigheid is in de taart versterkt door de kweeper met rozijnen te stoven in rode wijn. Het aardse karakter van de vrucht wordt onderstreept met specerijen en krenten. Ronige amandelspijs op de bodem zorgt voor een gloedvolle, zoete basis. En het geheel wordt omgeven door een lichthartige taartkorst.

Al bij de eerste hap wist Melissa dat dit het recept was dat ze ging insturen. Enthousiast noteerde ze: 'Buiten is het nog steeds koud. Maar deze taart maakt dat het binnen tegelijk voorjaar, zomer en herfst is.'

DE KWEEPERENTAART



INGREDIËNTEN

Deeg

400 gram
patentbloem

150 gram
basterdsuiker

200 gram roomboter

2 eieren

snuffe zout

1 eidooier losgeklopt
met een scheutje
room

Spijs

100 gram hele
amandelen zonder
vlies

100 gram fijne suiker

1 ei

1 citroen

Vulling

7 Kweeperen

1 fles rode wijn

De schil van een
halve sinaasappel

1 kaneelstokje

1 vanillestokje

50 gram krenten

50 gram rozijnen

1 ei

1 eetlepel
aardappelzetmeel

1 eetlepel specerijen
(gemengde kruiden,
speculaas- of
koekkruiden)

Voorerbij

Opgeklopte room

BEREIDINGSWIJZE DEEG

1. Kneed de suiker en zout door de boter. Kneed vervolgens de eieren en als laatste de bloem tot een samenhangend geheel (niet te lang kneden).
2. Laat het deeg een half uur op een koele plaats rusten.
3. Rol het deeg uit tot het de dikte heeft van 4 mm.
4. Beboter een taartvorm en bekleed deze met het deeg.
5. Maal in een keukenmachine de amandelen met de suiker, het ei en de rasp van 1 citroen tot een smeuge pasta (spijs).
6. Verdeel de spijs over de bodem van de taart. Bestrooi de spijs subtiel met specerijen.

Tip:

Smaken verschillen, maar wij zijn zeer terughoudend met deze specerijen. Het gaat erom dat ze de aardse tonen van de taart accentueren.

DE KWEEPERENTAART



BEREIDINGSWIJZE VULLING

Vulling

7. Snijd de kweeperen in parten. Breng vier kweeperen tezamen met de krenten, rozijnen, sinaasappelschil, kaneelstok en vanillestok aan de kook in 550 cl. wijn. Zachtjes inkoken tot de wijn de dikte heeft van dikke karnemelk (één à anderhalf uur).

8. Pel de schil van de kweeperen, snijd het klokhuis eruit en snijd ze in grove parten. Haal de parten door het aardappelzetmeel.

Crème

9. Breng drie kweeperen aan de kook in de overige (200 cl.) wijn, desgewenst aangevuld met water. Stoof ze tot de kweeperen roze zijn.

10. Ontdoe de kweeperen van de schil en het klokhuis en pureer ze met een ei tot een gladde pasta.

Afwerking

11. Meng de gepureerde kweeperen met de parten kweepeer, krenten en rozijnen en vul de taartvorm af tot aan de rand.

12. Bestrooi de bovenkant van de taart subtiel met de specerijen om vervolgens de bovenkant van de taart af te dekken met het overige deeg. Versier de taart naar eigen inzicht en bestrijk de taart voor een mooie glans met het eidooier/room mengsel.

Bakken

13. Bak de taart in ongeveer 45 minuten af in een voorverwarde oven van 180 graden Celsius, tot de taart goudgeel gebakken is.

14. Laat de taart volledig afkoelen alvorens deze aan te snijden. Serveer de taart met een toef stevig opgeklopte room!