

Waldviertler Mohntorte

Maanzaadtaart uit het Waldviertel

200 gr. boter
200 gr. suiker
1 zakje vanillesuiker
6 eieren
200 gr. gemalen maanzaad
100 gr. geraspte hazelnoten
6 cl. rum
1 mespunt kaneel
boter
Ribiselmarmelade (rode bessengelei - zie onderaan de pagina)

200 gr. poedersuiker
het sap van ½ citroen
2 el. water

Scheid de eieren. Roer de eierdooiers samen met de boter, de helft van de suiker en de vanillesuiker schuimig. Meng er dan het gemalen maanzaad, de geraspte hazelnoten, rum en kaneel door.

Klop het eiwit met de rest van de suiker tot een stijve massa. Die schep je voorzichtig door de taartmassa.

Vet een ronde springvorm in met boter. Stort er de taartmassa in en bak het in een op 200°C. voorverwarmde oven. Veertig minuten.

Laat de taart afkoelen en haal hem uit de springvorm. Snij hem dwars doormidden, bestrijk de bovenste helft met de ribiselmarmelade. Leg er nu de onderste helft op (die onderste helft ziet er namelijk gladder uit ;)!). Bestrijk ook de bovenkant heel dunnetjes met de marmelade.

Nu nog even het glazuur. Daarvoor roer je de poedersuiker met het citroensap en het water schuimig. Doop een breed (palet)mes in gloeiend heet water en strijk daarmee het glazuur over de taart.

Dien de maanzaadtaart op met lekker veel slagroom.

Ribiselmarmelade

Rode bessengelei

1 kg. rode bessen
1 kg. geleisuiker 1:1

Was de rode bessen en verwijder de steeltjes. Doe de vruchten in een [an met water en breng het (onder voorzichtig roeren) aan de kook. Giet het af en wrijf de bessen door een fijne zeef. Meng de bessenpuree met de geleisuiker en breng het opnieuw al roerend aan de kook. Laat het een 6 - 7 minuutjes zachtjes koken. Doe de gloeiend hete ribiselmarmelade in schoongemaakte glazen potten, veeg de randen even schoon met een stuk keukenpapier, draai de deksels op de potten en laat ze ondersteboven afkoelen.