Cranberrytaart

Ingrediënten

250 g (gram) Cranberries (diepvries)
250 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 tl (theelepels) Kaneel (gemalen)
1 Sinaasappelrasp
1 Sinaasappelsap
1 Pak Koopmans Appeltaart extra deeg
220 g (gram) Roomboter (of margarine)
1 Ei
Bloem om te bestuiven
100 g (gram) Blauwe bessen
2 tl. (theelepels) Maizena (bijv. Koopmans)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met deeghaken
Liniaal
Mes (scherp)

1. Cranberry vulling maken

Breng de cranberries, suiker, kaneel, rasp en sap van de sinaasappel aan de kook en laat dit minimaal 10 minuten zachtjes doorkoken. Zet evt. de staafmixer in de jam voor een gladde vulling.

Laat de vulling volledig afkoelen.

2. Cranberry taart maken

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. Elektrische oven: **180°C**. Heteluchtoven: **165°C.** Gas oven: **stand 3-4**. Vet de springvorm in met boter of gebruik een bakspray (bijv. Dr. Oetker). Roer de 220g boter zacht in een beslagkom en klop het ei los in een kommetje. Doe 2/3 van het ei in de beslagkom samen met de appeltaartmix. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.

Rol het deeg uit tot een dikte van 3 a 4 mm, leg het op een (snij)plank en leg het deeg minimaal een uur in de koelkast. Dek het deeg af met huishoudfolie.

3. Taartraster maken

Bestuif het aanrecht met wat bloem en leg een stuk bakpapier klaar om het rooster op te kunnen maken.

Snijd stroken van 1,5 cm breed (of kies een ander breedte) en begin met vlechten van het rooster.

Druk met de ring van de springvorm een cirkel uit het deeg en leg apart. (evt. in de koelkast)

Bekleed met de rest van het deeg de bodem en zijkant van de springvorm.

Maak met de rest van het deeg kerstkoekjes en leg deze op de rand van de cranberrytaart.

4. Taart opbouwen

Roer de cranberryjam los en roer de blauwe bessen en de maïzena door elkaar.

Vul de springvorm (deeg zit al in de springvorm) met de jam. Leg voorzichtig het rooster op de taart en versier de rand met de kerstkoekjes.

Bak de taart in 65-75 minuten gaar en goudbruin. Laat de taart circa 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.

1. Cranberry vulling maken

Breng de cranberries, suiker, kaneel, rasp en sap van de sinaasappel aan de kook en laat dit minimaal 10 minuten zachtjes doorkoken. Zet evt. de staafmixer in de jam voor een gladde vulling.

Laat de vulling volledig afkoelen.

2. Cranberry taart maken

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. Elektrische oven: **180°C**. Heteluchtoven: **165°C.** Gas oven: **stand 3-4**. Vet de springvorm in met boter of gebruik een bakspray (bijv. Dr. Oetker). Roer de 220g boter zacht in een beslagkom en klop het ei los in een kommetje. Doe 2/3 van het ei in de beslagkom samen met de appeltaartmix. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.

Rol het deeg uit tot een dikte van 3 a 4 mm, leg het op een (snij)plank en leg het deeg minimaal een uur in de koelkast. Dek het deeg af met huishoudfolie.

3. Taartraster maken

Bestuif het aanrecht met wat bloem en leg een stuk bakpapier klaar om het rooster op te kunnen maken.

Snijd stroken van 1,5 cm breed (of kies een ander breedte) en begin met vlechten van het rooster.

Druk met de ring van de springvorm een cirkel uit het deeg en leg apart. (evt. in de koelkast)

Bekleed met de rest van het deeg de bodem en zijkant van de springvorm.

Maak met de rest van het deeg kerstkoekjes en leg deze op de rand van de cranberrytaart.

4. Taart opbouwen

Roer de cranberryjam los en roer de blauwe bessen en de maïzena door elkaar.

Vul de springvorm (deeg zit al in de springvorm) met de jam. Leg voorzichtig het rooster op de taart en versier de rand met de kerstkoekjes.

Bak de taart in 65-75 minuten gaar en goudbruin. Laat de taart circa 1 uur afkoelen voordat je de springvorm verwijdert.