

Resept Sinteklaastaart (Op & Ut, sneon 17 novimber):

Nedich:

200 gr. spekulaas

150 gr. bûter

stikje sûkeladeletter

1,25 dl. molke

100 gr. pipernuten (krûdnútsjes, gjin 'taai-taai' pipernuten):

5 ytleppels sûker

4 bledsjes sjelatine

2,5 dl. slachrjemme

6 mandarijnen

sop heale sitroen

200 gr. gelei sûker spesjaal (bynt better mei minder sûker, sit yn pakje fan 500 gr.)

Boaiem:

Bûter rane. Spekulaas fyn meale en mei de bûter mingje. Yn springfoarm dwaan en yn kuolkast opstiivje litte.

Stikje sûkeladeletter au bain marie rane en as de boaiem yn de springfoarm opstive is, de raande sûkelade hjir op smarre.

Bavarois fan pipernuten:

Slachrjemme yogurt dik opslaan. Sjelatine yn kâld wetter 10 minuten wekje.

Molke koaitsje, fan it fjoer ôfhelje en de útknypte sjelatine hjir troch hinne riere. Ofkuolje litte en as it lobbich wurden is, de slachrjemme en de pipernuten der troch hinne spatelje. Dit mingsel op 'e boaiem dwaan.

Garnearing:

Mandarijnen, sitroensop en gelei sûker byelkoar op in sêft pitsje koaitsje (5 à 6 minuten).

Fan it fjoer ôfhelje en ôfkuolje litte en dan dizze sjem boppe op de taart smarre en dan yn 'e kuolkast noch sa'n oardel oere opstiivje litte.