

© Céline de Cérou pour France Olive

gerimpte aardbeientaart
met huile d'olive d'Aix-en-Provence BOB

Voor 6 personen:

Voor het deeg:
- *2 eigelen*
- *80 g suiker*
- *1 zakje gist*
- *1/4 koffielepel vanillepoeder*
- *50 g zachte boter*
- *70 g **huile d'olive d'Aix-en-Provence BOB***
- *190 g bloem*

Voor de gebroken olijven:
- *50 g zwarte olijven **Olives noires de Nyons BOB***
- *20 g amandelen*

Voor de banketbakkersroom:
- *400 g melk*
- *3 eigelen*
- *150 g suiker*
- *1 vanillestokje*
- *18 g **huile d'olive de Nyons BOB***
- *50 g zetmeel*
- *125 g aardbeien*

Bereidingstijd: 30 minuten
Kooktijd: 40 minuten
Rusttijd: 1 uur 30 minuten

Bereid de olijven: spoel de olijven enkele keren in zuiver water, verwijder de pitten en snijd in schijfjes. Leg de stukjes zwarte olijven op een plaat met bakpapier en bak 15 tot 20 min op 180°C. Voeg 3 tot 4 min voor het einde de grof gehakte amandelen toe. Laat afkoelen en mix tot een grof poeder.
Bereid het zanddeeg: klop de eigelen met de suiker in een grote kom tot het mengsel wit wordt. Voeg de boter, de olijfolie toe en meng tot een egaal mengsel. Voeg dan de bloem, het vanillepoeder, de gist en het zout toe. Meng tot een glad deeg. Verpak in vershoudfolie en leg 1 uur op een koele plaats.
Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het deeg tussen twee vellen bakpapier uit (dikte ongeveer 0,8 tot 1cm) Snijd uit met een taartcirkel, prik enkele keren in het deeg met een vork, beleg met kikkererwten of bakknikkers en bak 15 min. Laat afkoelen.
Bereid de banketbakkersroom: snijd het vanillestokje in de lengte door, verwijder de korreltjes en leg ze met de peul in de melk. Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker. Meng de eigelen met de rest van de suiker en het zetmeel in een grote kom en meng goed. Verwijder de vanillepeul als de melk kookt en giet een deel in de grote kom, meng goed en giet alles terug in de kookpot. Breng opnieuw aan de kook en roer voortdurend met een klopper. Voeg de olijfolie toe zodra de room ingedikt is. Klop opnieuw op. Giet de banketbakkersroom in een andere kom, leg vershoudfolie direct op de room en zet koel opzij.
Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd ze in 2. Doe de banketbakkersroom in een spuitzak en spuit dikke punten op de taart. Leg er de aardbeien op en eindig met de olijven/amandelen.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met een intense smaak van Aix-en-Provence BOB te gebruiken voor zijn aroma's van verse kruiden en/of rauwe artisjok, soms aangevuld met noten van noten, verse hazelnoten en rode vruchten.
U kunt ook een van deze olijfoliën BOB gebruiken: Vallée des Baux-de-Provence, Nîmes, Provence, Haute-Provence, Corse - Oliu di Corsica.

Werk gefinancierd door de Europese Unie, FranceAgriMer en France Olive Production.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
GMO ÖL jahr 2026