



Baklavataart met perzik en nectarine

met amandelen en slagroom



ca. 1u



2 personen

Vandaag serveer je het beste van twee werelden: baklava en taart in één. Je vult een springvorm met lagen filodeeg, die je bestrijkt met zoete honingboter. De vulling van walnoten, pistache, vers en gedroogd fruit maak je af met knapperig amandelschaafsel. Even afbakken, slagroom erbij (want waarom ook niet) en je kunt aan tafel!

Wat je van ons krijgt

- 50g walnoten ¹⁵
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵
- 2 nectarines
- 1 perzik
- 50g gedroogde abrikozen ¹²
- 1 zakje nootmuskaat
- 1 rol filodeeg ^{1,6}
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 1 beker slagroom ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- boter ⁷
- zout
- suiker

Kookgerei

- oven
- springvorm
- kleine kookpan
- handmixer
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

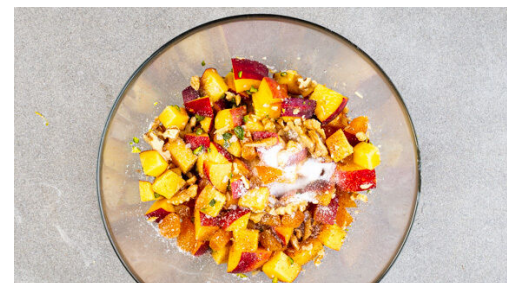
Voedingswaarde per portie

calorieën 795kcal, vet 44.2g, koolhydraten 84.1g, eiwit 13.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 195°C (175°C hetelucht). Smelt 5el boter in een kleine kookpan op laag vuur. Hak de **walnoten** en **pistachenoten** grof. Snijd de **nectarines** en de **perzik** in blokjes.



2. Vulling mengen

Meng het **gesneden fruit** met de **gehakte noten**, de **gedroogde abrikozen**, 1/2tl **nootmuskaat**, 1el gesmolten boter, een snufje zout en 3el suiker.



3. Deeg uitrollen

Roer 3el honing en een snufje zout door de rest van de gesmolten boter. Vet een springvorm (20cm Ø) in met 1el koude boter. Bestrijk **1 deegvel** met de honingboter en plaats in de springvorm. Laat het **overtollige deeg** over de rand hangen.



4. Deeg stapelen

Bestrijk nog een **deegvel** met honingboter en plaats kruislings in de springvorm. Druk het **deegvel** licht aan. Herhaal deze stap met de **rest van de deegvellen**.



5. Taart bakken

Verdeel de **vulling** over de springvorm en strijk glad. Bestrijk de **overhangende deegranden** met de rest van de honingboter en bestrooi de **vulling** met het **amandelschaafsel**. Bak de **baklavataart** in 20-30min goudbruin en knapperig in de oven.



6. Slagroom kloppen

Doe de **slagroom** en 1el boter in een kom en klop stijf met een handmixer. Laat de **baklavataart** wat afkoelen, snijd 'm in stukken en geef de **slagroom** erbij.