

Bosdierentaart

Bossig en beestachtig, zonder dier en rijk aan plant.



Recepten - Maartje Borst
Fotografie en productie - Lisette Kreischer
In opdracht van World Animal Protection NL

Bosdierentaart

Laat je verassen door de heerlijke aromatische smaken van rozemarijn en sinaasappel! Ze gaan verrassend goed samen in een taart. Door de taart te versieren met dierenkoekjes creëer je een waar bosspektakel, en dat zonder gebruik te maken van dierlijke ingrediënten.

Ingrediënten

Koekjes

- 150 g biologische tarwebloem
- 35 g biologische lichtbruine suiker
- 1/4 tl zout
- snuf kaneel
- 75 g plantaardige bakboter, koud en in blokjes
- 1-2 el water
- 1 tl gehakte gedroogde rozemarijn Cake
- 300 g biologische tarwebloem
- 120 g biologische lichtbruine suiker
- 1 zakje bakpoeder (16 g)
- 1 zakje bourbon vanillesuiker
- 1 tl gedroogde rozemarijn
- geraspte schil (alleen oranje gedeelte) van 1 biologische sinaasappel
- 1/2 tl zout
- 170 ml soja- of havermelk
- 130 ml rijstolie

Slagroom

- 1 pakje Alpro slagroom (de variant om op te kloppen)
- 1 el citroensa
- 1 zakje klop-fix (ook verkrijgbaar in biologische variant)
- geraspte schil van een 1/2 biologische sinaasappel
- 1 el biologische lichtbruine suiker

Ganache

- 50 g pure veganistische chocolade, in stukken gebroken of gehakt
- 50 ml soja- of havermelk

Vulling en decoratie

- 150 g sinaasappel-, mandarijn- of abrikozenjam takjes rozemarijn
- handje gehakte pistache nootjes

instructies

Koekjes

Verwarm de oven voor op 170 graden C. Meng bloem, suiker, zout en kaneel in een ruime kom. Wrijf de boter er met je vingertoppen doorheen, zonder het deeg te kneden. Voeg een tot twee eetlepels water toe, zodat het mengsel samenkomt tot een deeg. Strooi wat bloem op je werkblad. Rol het deeg uit. Steek er dierenvormen naar keuze uit (bv uiltjes en konijntjes). Bestrooi eventueel decoratief met wat gedroogde rozemarijn. Bak de koekjes in 12-20 minuten gaar en goudbruin (houd ze vanaf 12 minuten goed in de gaten, het verschilt per oven hoe lang ze nodig hebben).

Cake

Verwarm de oven voor op 175 C. Bekleed een hoge ronde bakvorm (diameter ca. 20 cm) met bakpapier of vet hem in met wat plantaardige boter. Meng alle droge ingrediënten in een kom. Meng plantaardige melk en olie in een maatbeker. Voeg dit bij het droge mengsel en meng door elkaar met een spatel. Roer niet te veel, dan raakt het bakpoeder uitgewerkt. Doe het mengsel in de bakvorm. Bak ca. 35 minuten. Steek een prikker in het midden van de cake. Als de prikker er droog uitkomt is de taart klaar. Komt de prikker er nat uit, laat de taart dan nog 10 minuten extra in de oven staan. Laat helemaal afkoelen alvorens te decoreren.

Slagroom

Doe alle ingrediënten in een kom en klopt met hand- of standmixer helemaal stijf.

Ganache

Doe chocolade en plantaardige melk in een pannetje. Smelt de chocolade op laag vuur zachtjes in de melk. Roer steeds goed door. Zet het vuur uit zodra de chocolade bijna gesmolten is. Laat de ganache wat afkoelen alvorens te gebruiken.

Opmaak taart

Snijd de cake twee keer horizontaal door (je hebt nu 3 plakken). Smeer 1/4 deel van de geklopte slagroom op de onderste plak. Leg de tweede plak hierop en besmeer deze met de jam. Dek af met de derde plak. Bestrijk de hele cake met de overige slagroom (zijanten en bovenkant). Smeer er wat veegjes ganache op voor een mooi effect. Dit gaat makkelijk met de achterkant van een lepel of met een spatel. Schik de takjes rozemarijn en de koekjes op de taart. Bestrooi met pistachenootjes.
