

# SINTERKLAASTAART



12 stuks  
1 uur bereiden  
5 uur wachten  
1 u. 10 min. oventijd

## INGREDIËNTEN

- 150 g fijne kristalsuiker
- 6 middelgrote eieren
- 300 g zelfrijzend bakmeel
- 2 tl baking soda
- 500 ml Turkse yoghurt
- 400 g kruidnoten
- 150 ongezoeten roomboter (op kamertemperatuur + extra om in te vetten)
- 1 medium handsinaasappel (schoongeboend)
- 500 g mascarpone
- 1½ el poedersuiker
- 150 g strooigoed (inclusief pepernoten)
- 100 g chocolade glazuur

## ZO MAAK JE HET

Verwarm de oven voor op 170 °C. Bekleed de bodems van de springvormen met bakpapier en vet de randen in met boter. Doe de kristalsuiker en de helft van de boter in een kom en klop in 5 min. luchtig. (zie volgende pagina)



Klop een voor een de helft van de eieren erdoor. Zeef de helft van de bakmeel en de helft van de baking soda boven het beslag en spatel erdoor. Voeg 2/5 van de yoghurt toe en meng er rustig door. Verdeel het beslag over 1 springvorm en bak in het midden van de oven in ca. 70 min. gaar. Prik na 60 min. met een satéprikker in het midden van de taart om te testen op gaarheid.

Doe ondertussen de kruidnoten in de keukenmachine en maal tot fijne kruim. Doe de rest van de boter en de helft van de kruidnoten in een kom en klop in 5 min. luchtig. Klop een voor een de rest van de eieren erdoor. Zeef de rest van het bakmeel en de rest van de baking soda boven het beslag en spatel erdoor. Voeg de rest van de kruidnoten samen met 2 vijfde van de rest van de yoghurt toe en meng er rustig door.

Verdeel het beslag over de andere springvorm en bak in het midden van de oven in ca. 60 min. gaar. Prik na 50 min. met een satéprikker in het midden van de taart om te testen op gaarheid. Komt-ie er schoon uit, dan is de taart gaar. Verwijder de springvormen en laat de bodems helemaal afkoelen. Dit duurt ca. 5 uur. Rasp de oranje schil van de sinaasappel. Meng de mascarpone met de yoghurt, poedersuiker en 1 el sinaasappelrasp tot een gladde crème.

Neem een stuk flosdraad van minimaal 80 cm en knoop het flosdraad om het taart. Gebruik eventueel een mes om inkepingen te maken als de rand te hard is. Zorg ervoor dat het flosdraad overal even hoog is. Trek de draad in een beweging door de taart, zodat je twee gelijke lagen krijgt.

Zet de taart alvast op een serveerschaal. Begin met een lichte bodem besmeer met 1 derde van de crème, leg daar een kruidnotenbodem op. Herhaal en eindig met de bovenkant van een kruidnotenbodem. Snijd 1 puntje uit de taart (deze kan later gewoon gegeten worden). Vul de opening met het stroigoed. Smelt het chocoladeglazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking, schenk over de rand van de taart en laat over de randen lopen. Je hebt ongeveer een halve portie nodig.

