



Tomatentaart



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor het deeg:

250 gram bloem
1/4 theelepel zout
2 theelepels paprikapoeder
170 gram boter
2 eiderdooiers
1 eetlepel water (koud)

Voor de vulling:

1 1/2 kilogram tomaten (eventueel in verschillende kleuren)
grof zeezout
250 gram zure room
3 takjes verse tijm
1 teentje knoflook (fijngesneden)
2 eetlepels paneermeel
30 gram manchego (geraspt, of Parmezaanse kaas)
olijfolie

Bereidingswijze



- 1.** Maak eerst het deeg: doe de bloem in de kom van de keukenrobot met $\frac{1}{4}$ theelepel zout, het paprikapoeder en de boter. Pulseer tot je een mengsel krijgt met de textuur van broodkruim. Voeg de eierdooiers toe en mix opnieuw. Voeg 1 eetlepel koud water toe en mix opnieuw. Voeg eventueel nog een beetje extra water toe: je moet een homogeen deeg krijgen. Maak er een bal van en verpak deze in plasticfolie. Laat minstens 30 minuten rusten in de koelkast. Rol het deeg uit met een deegrol, op een licht bebloemd werkvlak, tot een dikte van 5 mm. Bekleed een beboterde en bebloemde taartvorm van 23 cm doorsnede (het liefst met een losse bodem) met het deeg. Snij de randjes weg en prik met een vork enkele keren in de bodem. Leg hierop een vel bakpapier en vul op met bakparels, rijst of gedroogde bonen. Zet 15 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven. Verwijder het bakpapier en de bakparels. Zet gedurende 10 minuten opnieuw in de oven en laat de vorm uit de oven afkoelen.
- 2.** Maak de vulling: snij de tomaten in plakken en schik ze op een bakplaat. Bestrooi met grof zeezout.
- 3.** Meng de zure room met de geriste tijmblaadjes en de knoflook. Dep de plakjes tomaat droog met keukenpapier.
- 4.** Bestrooi de taartvorm met paneermeel. Leg hierop de helft van de tomatenplakjes. Schep hierop het zureroommengsel. Bestrooi met de geraspte kaas. Voeg een tweede laag tomatenplakjes toe. Bedruppel met olijfolie. Zet 1 uur in een op 150°C voorverwarmde oven.