

Glutenvrije Perziktaart

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Zin in een frisse taart? Maak dan deze eenvoudige romige perziktaart. Zo gemaakt en toch een luxe glutenvrije taart op tafel! Ik gebruikte gewoon perziken uit blik, maar in zomer kan je daar gerust verse voor gebruiken of ander zomers fruit. De topping heb ik gemaakt van slagroom, mascarpone en wat perzikkwark, ook zou je er een laagje jam op kunnen doen. Je kunt er in ieder geval alle kanten mee op, dus varieer erop los zou ik zeggen! Succes weer!

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 30 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

Benodigheden:

- 2 eieren op kamertemperatuur
- 1 zakje vanilliesuiker
- 120 gram suiker
- 110 gram zonnebloemolie
- 155 gram perzik yoghurt/kwark op kamertemperatuur
- 1 zakje bakpoeder
- 130 gram Schär Kuchen und Kekse
- 1/2 theelepel xantaangum
- 1/2 theelepel psylliumvezels
- Voor de topping
- 200 ml koude slagroom
- 1 zakje klopfix
- 1 eetlepel perzik yoghurt/kwark
- 2 flinke eetlepels mascarpone
- 1 eetlepel suiker
- 5 halve perziken (uit blik of vers)

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 160 C
2. Klop de eieren los samen met de vanillesuiker, suiker, olie en de yoghurt, klop het geheel tot een superluchtig geheel in een paar minuten
3. Voeg xantaangum en klop nogmaals door
4. Meng het meel samen met de bakpoeder en psyllium en zeef het over het beslag
5. Vet een bakvorm in met de bakspray, ik gebruik de coatingspray van Allergento <https://www.allergento.shop/product/pancoating-spray/>
6. Giet het beslag hierin en bak voor ongeveer 20 minuten tot een goudbruine cake. Gebruik een sateprikker om te checken of deze gaar is . Wanneer de prikker nattig is laat je de cake nog even doorbakken
7. Laat de cake 10 minuten afkoelen in de vorm en stort op een rooster
8. Maak intussen de topping klaar, klop hiervoor de slagroom met de suiker en klopfix stevig
9. Voeg dan de mascarpone en de kwark toe en klop deze kort er door
10. Giet de perziken af en dep ze droog en snijd ze in partjes/plakjes
11. Wanneer de cake goed is afgekoeld, smeer je topping bovenop de cake en verdeel de partjes erover
12. De [taart](#) is klaar om geserveerd te worden!

Notities: