

Vijgentaart



medium zoet

Ingrediënten voor circa 8 punten:

Deeg:

- 125 gram volkoren speltmeel
- 125 gram bloem
- ½ theelepel zout
- 110 gram koude roomboter
- 80 ml. koud water

Vulling:

- 80 gram witte amandelen
- 80 gram rietsuiker
- 80 gram roomboter op kamertemperatuur
- 1 ei
- 10 rijpe verse vijgen

Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en snij met 2 messen de boter in piepkleine stukjes.
2. Kneed snel, met 1 hand een samenhangend deeg, niet kneden!
3. Laat dit deeg 1 uur rusten in de koelkast.
4. Vijgen wassen en in 4 parten snijden.
5. Oven voorverwarmen op 180°C.
6. Taartvorm van 26 cm. Ø invetten.
7. Amandelen heel fijn hakken (gaat het beste in een keukenmachine).
8. Amandelen goed vermengen met suiker, boter en ei.
9. De taartvorm met deeg bekleden.
10. De vulling er over verdelen.
11. Tot slot de vijgenpartjes mooi over de taart verdelen.
12. In 20-30 minuten gaar bakken in de oven.

De taart kan lauwwarm of koud worden geserveerd, als gebak of als nagerecht en combineert goed met wat vanille-ijs of verse geitenkaas.

Verse vijgen

Vijgenbomen komen veel voor in landen rond de Middellandse Zee. Er bestaan vele verschillende rassen. Vaak verkleurt de schil van de rijpe vijgen tot een diep blauwviolette kleur. Er zijn ook varianten die groengeel blijven. Het vruchtvlees is roze tot donkerrood en bevat veel kleine pitjes. Rijpe vijgen zijn erg zacht, dit maakt het moeilijk om ze te transporteren. Alleen vers geplukt zijn ze sappig en zoet. Een niet geogste rijpe vijg trek veel insecten aan. Eenmaal geogst drogen ze snel uit.

Vijgen (ook gedroogde) zijn rijk aan mineralen zoals Kalium, Calcium, IJzer en Zink.

In Nederland is het ook mogelijk om vijgen te telen op een zonnige, beschutte plek. De oogst is minder zeker, maar gek genoeg is de zomer van 2011 een goed vijgenjaar.