

Noors Pistache Frambozentaart

Ohhh... dit is er eentje om verliefd op te worden!

Zachte lagen biscuit, romige MonChou-pistachevulling en frisse frambozen – alles wat je wil in één taart. Het is een perfecte mix van luchtig, fris en romig, met dat vleugje liefde dat het bijzonder maakt.

Of je haar nu maakt voor een verjaardag, een etentje of gewoon omdat je zin hebt in iets moois... deze taart steelt altijd de show.



Tafelen
By Noor

Wat heb je nodig:

Biscuit 1 (pistache)

- 175 g ei
- 100 g suiker
- 6 g vanillesuiker
- 75 g bloem
- 25 g maïzena
- 1 el pistachepasta
- Een paar druppels groene kleurstof

Biscuit 2 (vanille)

- 175 g ei
- 100 g suiker
- 6 g vanillesuiker
- 75 g bloem
- 25 g maïzena

Vulling 1 – MonChou Pistachecrème:

- 4 pakjes MonChou
- 500 ml slagroom
- 50 g suiker
- 3 el pistachepasta

Vulling 2 – Framboos & Rode Bes:

- 250 g frambozen
- 250 g rode bessen
- 150 ml slagroom
- 200 g Geleisuiker (volg de verpakking)

Voor de afwerking:

- Witte chocolade, geraspt
- Pistachenoten, grof gehakt en licht gebrand
- Extra frambozen voor de decoratie



Bereiding:

Biscuits (uitleg per biscuit):

1. Mix de eieren, suiker en vanillesuiker luchtig – ongeveer 10 minuten in een staande mixer op middelhoge stand.
2. Zeef de bloem en maïzena en spatel dit voorzichtig door het mengsel.
3. Voeg bij het eerste beslag de pistachepasta en de kleurstof toe.
4. Giet het beslag in ingevette bakvormen (20 cm).
5. Bak op 180°C voor 30–35 minuten. Het biscuit is gaar als het terugveert bij lichte druk.
6. Laat afkoelen en snijd beide biscuits doormidden, zodat je 4 lagen hebt.

Vulling 1 – MonChou Pistachecrème:

1. Klop de MonChou met pistachepasta luchtig.
2. Klop de slagroom met suiker stijf en **meng** dit tot een romige, zachte crème.

Vulling 2 – Framboos & Rode Bes:

1. Breng het fruit aan de kook, voeg gelei suiker toe en laat afkoelen.
2. Klop de slagroom stijf en meng deze met de afgekoelde fruitcompote voor een frisse vulling.

Opbouw van de taart:

1. Wissel de lagen biscuit af met beide vullingen.
2. Strooi tussendoor wat gehakte pistachenoten en geraspte witte chocolade voor extra structuur en smaak.
3. Smeer de taart rondom af met de MonChou-pistachecrème.
4. Laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast.
5. Decoreer met verse frambozen, witte chocolade en een vleugje pistache.



Zacht, fris en vol liefde — een taart die gewoon een glimlach tovert bij elke hap.

Eet smakelijk!