



Rabarberplaattaart met chocoladekrumels

Het is weer even geleden dat er een woensdagbakdag is geweest. Met dat hete weer vinden onze kinderen het veel leuker om met water te spelen of er op uit te gaan. Daarom hebben we besloten dat het in de zomer (en lente) maanden niet iedere week woensdagbakdag is. We delen gewoon een heerlijk baksel als wij zin hebben om te bakken. In de herfst en winter pakken we deze gewoonte weer op en zullen er wekelijks heerlijke baksels verschijnen.

En ik kan je alvast een nieuwtje verklappen dat ik volgende week dinsdag volledig ga onthullen in een persoonlijk blogpost. In de herfst heb ik nog een grotere en betere oven dan dat ik nu heb, dus wie weet wat voor heerlijke baksels er dan online verschijnen.

Deze rabarberplaattaart met chocoladekrumels viel goed in de smaak. Luke nam de taart mee naar zijn werk, waar een van de heren meldde dat hij geen rabarber lust. Toch probeerde hij het en vond het heerlijk. Dus ook voor de mensen die liever geen rabarber eten, probeer deze heerlijke plaattaart toch eens te maken. Laat vooral weten, via de blog, insta, facebook, Pinterest of de mail, als het bij jullie ook een succes is! Dat is ontzettend leuk om te lezen of zien.

Ingrediënten 1 plaattaart en rabarbercompote:

- 300 gram (room)boter + een beetje extra
- 200 gram kokosbloesemsuiker
- 150 gram zelfrijzend bakmeel
- 3 eieren
- 1 citroen
- Mespuntje zout
- 100 gram bruine basterdsuiker
- 150 gram bloem
- 50 gram cacao
- 500 gram rabarber
- 50 ml water
- 1 eetlepel maïzena

Rabarbercompote

Was de rabarber en snijd deze in grove stukken. Doe de rabarber samen met 50 ml water en 50 gram kokosbloesemsuiker in een steelpan en breng dit aan de kook.

Laat dit mengsel 15 minuten koken zodat je een rabarbercompote krijgt. Voeg de laatste 3 tot 5 minuten de maïzena toe. Dat zorgt ervoor dat de compote indikt en niet te vochtig is waardoor het cakebeslag niet gaart.

Laat dit volledig terug koelen, zodat de cake niet al gaart als je de compote over het beslag verdeelt.

Beslag

Verwarm de oven voor op 160 graden. Vet de bakplaat in met boter en bebloem deze.

Meng in een kom de 150 gram boter, 150 gram kokosbloesemsuiker en het mespuntje zout tot een romig mengsel. Voeg de eieren een voor een toe. Mix iedere keer dat je een ei toegevoegd hebt het mengsel weer glad voordat je het volgende ei erbij doet.

Voeg beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel toe en blijf mixen tot je een glad cakebeslag hebt.

Rasp de schil van 1 citroen en voeg deze toe aan het cakebeslag. Meng deze met een spatel door het beslag.

Chocoladekrumels

Doe de overige ingrediënten (150 gram bloem, 100 gram basterdsuiker, 150 gram boter en 50 gram cacao) samen in een kom en kneed tot het een kruimelig deeg is geworden. Het hoeft dus niet allemaal aan elkaar te plakken.

Rabarberplaattaart

Giet het beslag gelijkmatig over de bakplaat en verdeel hier de rabarbercompote over. Strooi tot slot de chocoladekrumels erover en plaats de bakplaat in de oven.

Bak de plaattaart in 50 à 60 minuten gaar op 160 graden.

Test na 50 minuten of de plaattaart gaar is met behulp van een satéprikker, als er niets aan blijft plakken is de rabarberplaattaart met chocoladekrumels gaar.

Als je de bakvorm goed bebloemd hebt zal de rabarberplaattaart niet blijven plakken.