



Boekje
Nummer 8

Receptenboekje Plaattaarten hartig & zoet

Voor verse bakklare degen

Verse inspiratie.

Smaakvolle creatie.



Voor alle zoete en pikante ideeën met verse ingrediënten.



uitgerold op
bakpapier

- ✓ met olijfolie „extra vergine“
- ✓ voor pizza of pizzasnacks
- ✓ lactosevrij
- ✓ zonder conserveringsmiddel
- ✓ zonder transvet

- ✓ puur plantaardig
- ✓ voor hartig & zoet
- ✓ lactosevrij
- ✓ zonder transvet
- ✓ zonder conserveringsmiddel

Samen genieten van zoete en hartige plaattaarten

Van zoete zaligheden tot hartige hapjes

De vers gekoelde degen van Tante Fanny zijn de beste basis voor de lekkerste plaattaarten. Bovendien gaat er natuurlijk niets boven zelfgebakken lekkernijen.

In dit receptenboekje vindt u veel ideeën, die u laten zien hoe u met de verse degen van Tante Fanny diverse plaattaarten kunt maken, van zoet tot hartig. De plaattaarten zijn ideaal om op diverse momenten samen te genieten.

Zoete zaligheden

Zet de **plaattaart met mascarpone, bastognekoek en zomerfruit** op tafel en het **samen genieten** kan beginnen. In een handomdraai zet u de mooiste en lekkerste zoete zaligheden op tafel, om niet alleen uzelf maar ook familie en vrienden mee te verrassen.

Hartige taarten

Liever een hartig hapje of stevige maaltijd serveren? Kies dan één van de hartige plaattaart recepten. Een **plaattaart met groene asperges** of een **winterse plaattaart met zuurkool en rookworst** als stevige kost. Met het verse bladerdeeg en pizzadeeg van Tante Fanny kunt u eindeloos variëren. De hartige plaattaarten zijn heerlijke tussendoortjes of stevige hoofdmaaltijden, lekker met een frisse salade.

Laat u zich inspireren door onze recepten of creëer uw eigen plaattaart naar persoonlijke smaak. Succes en plezier zijn gegarandeerd. Meer recepten en kookvideo's vindt u op www.tantefanny.nl of bezoekt u ons op **Facebook**, **Youtube** of **Pinterest**.

Van Tante Fanny

Tip: bij de hartige plaattaarten kunt u variëren met het deeg. Het pizzadeeg kunt u vervangen door bladerdeeg en het bladerdeeg door pizzadeeg of spelt-pizzadeeg. Tante Fanny degen zijn heerlijk van smaak en een echte toeroezing in de keuken van de bakliefhebber. Ervaar het zelf!



ca. 20 MIN.



20 – 22 MIN.



220° C



200° C



Plaattaart met bietjes en geitenkaas

- 1 Oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de verpakking voorbereiden.
- 2 Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Vouw ca. 1 cm van het deeg naar binnen, zodat er een opstaande rand ontstaat. Prik gaatjes met een vork in de bodem.
- 3 Meng de crème fraîche met de helft van de tijm, het zout, peper en citroenrasp in een kom. Bestrijk dit mengsel over de bladerdeegbodem.
- 4 Leg eerst de ui en dan de plakjes rode biet op de taart. Verdeel de kaas en de walnoten over de taart en breng op smaak met wat peper, zout en verse tijm.
- 5 Onderin de voorverwarmde oven in 20 – 25 min. goudbruin bakken.
- 6 Voor het serveren wat rucola over de taart verdelen.

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
 125 g crème fraîche
 1 tl onbespoten citroenschil, geraspt
 200 g rode bieten, gekookt, gesneden in plakjes met een kaasschaaf
 100 g belegde boeren geitenkaas, gebrokkeld
 1 rode ui, in halve ringen gesneden
 2 takjes verse tijm, grof gehakt
 6 walnoten, in stukjes gebroken
 40 g rucola
 Zout en peper, gemalen



Tip: besprenkel de taart na het bakken nog even met een klein beetje walnotenolie.



... Bereidingstijd



... Baktijd



... Heteluchtoven



... Elektrische oven



ca. 20 MIN.



15 – 18 MIN.



200° C



180° C



Plaattaart met mascarpone en frambozen

- 1 Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de verpakking voorbereiden.
- 2 Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Vouw ca. 1 cm van het deeg naar binnen, zodat er een opstaande rand ontstaat. Prik gaatjes met een vork in de bodem. Bak de bodem in het midden van de oven in 15 – 18 min. goudbruin. Laat na het bakken afkoelen op een rooster.
- 3 De slagroom opkloppen met het vanillemerg en de suiker en vermengen met de mascarpone. De crème tot aan aan de rand gelijkmatig over de bodem verdelen en met de frambozen beleggen.
- 4 Net voor het serveren, met poedersuiker bestuiven.

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
500 g mascarpone
200 g slagroom
½ vanillestokje, merg eruit geschraapt
375 g frambozen
2 el kristalsuiker
2 el poedersuiker voor decoratie, gezeefd



Tip: vervang de frambozen door een willekeurig seizoensfruit of beleg de taart met gezilde neclarines.



ca. 10 MIN.



15 – 20 MIN.



220° C



200° C

Plaattaart met aardappel en ui

- 1 Oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
- 2 Het deeg met het meegerolde bakpapier op een bakblik uitrollen.
- 3 Bestrooi de pizza met Parmezaanse kaas. Meng de uien en de aardappels met de olijfolie, tijm en rozemarijn en verdeel dit over de kaas.
- 4 In het midden van de oven 15 – 20 min. goudbruin bakken.

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Vers Pizzateeg 400 g
(alt: 1 rol Tante Fanny Vers Spelt-Pizzateeg 400 g)
1 grote ui, in dunne ringen gesneden
4 middelgrote aardappelen, in dunne plakjes geraspt
3 takjes verse rozemarijn, gehakt
3 takjes verse tijm, gehakt
50 g Parmezaanse kaas, geraspt
2 – 3 el olijfolie



Tip: serveer bij deze plaattaart een groene salade voor een complete maaltijd.



 ca. 20 MIN.  15 – 18 MIN.
 200° C  180° C



Plaattaart zomerfruit


BENODIGDHEDEN:


- 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
- 500 g mascarpone, losgeroerd
- 250 ml slagroom
- 1 ½ vanillestokje, merg eruit geschraapt
- 2 el poedersuiker
- 2 el fijne kristalsuiker
- 1 el onbespoten citroenschil, geraspt
- 1 el onbespoten sinaasappelschil, geraspt
- 2 rijpe mangos, in partjes van een halve cm gesneden
- 3 sinaasappels, in partjes gesneden, ontvliest
- 2 mandarijnen, in partjes gesneden
- 1 pak Bastogne koeken, in grove stukken gesneden

- 1 Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de verpakking voorbereiden.
- 2 Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Vouw ca. 1 cm van het deeg naar binnen, zodat er een opstaande rand ontstaat. Prik gaatjes met een vork in de bodem. Bak de bodem in het midden van de oven in 15 – 18 min. goudbruin. Laat na het bakken afkoelen op een rooster.
- 3 De slagroom met het vanillemerg en 2 el kristalsuiker opkloppen en met de mascarpone vermengen. Spatel de poedersuiker, citroen- en sinaasappelrasp erdoor.
- 4 Bouw de taart op in laagjes van een derde deel van de crème, mango, een derde deel van de crème, de helft van de Bastogne en het laatste deel van de crème.
- 5 Decoreer de taart met fruit, rasp van de citroen en sinaasappel en de laatste helft van de Bastogne (brokjes vermalen tot kruim).



Tip: vervang de mango door seizoensfruit, zoals aardbeien, frambozen of kersen.

 ca. 10 MIN.

 15 – 20 MIN.

 220° C

 200° C



Plaatbaart met groene asperges

- 1 Oven op 220° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
- 2 Het deeg met het meegerolde bakpapier op een bakblik uitrollen. Beleg de pizza met de ui en asperges. Verdeel de mascarpone en de gorgonzola over de pizza.
- 3 In het midden van de voorverwarmde oven in 15 – 20 min. afbakken. Voor het serveren met lente-ui beleggen.

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Vers Pizzateeg 400 g
(alt: 1 rol Tante Fanny Vers Spelt-Pizzateeg 400 g)
1 rode ui, in dunne partjes gesneden
3 – 4 el mascarpone
100 g groene asperges
70 g Gorgonzola (of een andere blauwschimmelkaas), gebrokkeld
1 lente-ui, in fijne ringen gesneden



Tip: gebruik een restje kaas om te raspen in plaats van Gorgonzola.



ca. 25 MIN.



20 – 25 MIN.



200° C



180° C



Plaattaart met zuurkool en rookworst

- 1 Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de verpakking voorbereiden.
- 2 Maak van de aardappels, de boter en de melk een puree. Breng de puree op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Roer het ei erdoorheen. Doe de afgekoelde puree in de spuitzak.
- 3 Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Vouw ca. 1 cm van het deeg naar binnen, zodat er een opstaande rand ontstaat. Prik gaatjes met een vork in de bodem en bestrooi dit met wat paneermeel.
- 4 Verdeel de zuurkool over de bodem. Maak rijen van aardappelpuree, worst en zuurkool. Herhaal dit tot de taart bedekt is.
- 5 In het midden van de voorverwarmde oven in 20 – 25 min. bakken. Voor een mooi bakresultaat de taart de laatste 3 min. laten kleuren onder de grill.

BENODIGDHEDEN:

- 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
- 2 rookworsten, verwarmt, in plakjes gesneden
- 150 g zuurkool, uitgelekt
- 500 g aardappels, geschild, gekookt en in plakken gesneden
- 1 kopje melk
- 1 klontje boter
- 1 ei, losgeklopt
- 2 el paneermeel
- 1 tl nootmuskaat, gemalen
- Zout en peper, gemalen



Tip: roeg eventueel wat speklblokjes toe en verdeel deze over de puree.

🕒 ca. 15 MIN. 🍳 20 – 25 MIN.
🔥 180° C 🍷 160° C



Plaattaart met spiegelei

- 1 Oven op 180° C boven-/onderwarme voorverwarmen en het deeg volgens de verpakking voorbereiden.
- 2 Deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Vouw ca. 1 cm van het deeg naar binnen, zodat er een opstaande rand ontstaat. Prik gaatjes met een vork in de bodem en bestrooi dit met wat paneermeel.
- 3 Verdeel bijna alle kaas over de bodem. Beleg de plaattaart met de champignons, paprika en ontbijtspek en strooi de rest van de kaas erover.
- 4 Breek de eieren en laat ze voorzichtig op de taart lopen (probeer de eidooier heel te houden).
- 5 In het midden van de voorverwarmde oven in 20 – 25 min. goudbruin bakken.
- 6 Breng de taart na het bakken op smaak met zout en peper.

BENODIGDHEDEN: 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
3 – 4 kastanje champignons, in plakjes gesneden
3 – 4 eieren
1 rode paprika, in dunne reepjes gesneden
1 gele paprika, in dunne reepjes gesneden
1 groene paprika, in dunne reepjes gesneden
4 – 6 plakken ontbijtspek, in stukjes gesneden
50 g kaas, geraspt
2 el paneermeel
Zout en peper, gemalen



Tip: vervang het bladerdeeg door Tante Fanny Vers Pizzadeeg en maak er een rijk belegde pizza van. Volg de bakinstructies op de verpakking.



ca. 30 MIN.



ca. 25 MIN.



200° C



180° C



Plaattaart met zalm en snijbiet

- 1 Oven op 200° C boven-/onderwarmte voorverwarmen en het deeg volgens de verpakking voorbereiden.
- 2 Het deeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen. Vouw ca. 1 cm van het deeg naar binnen, zodat er een opstaande rand ontstaat. Bestrijk de rand met een beetje eigeel.
- 3 Knoflook, zout, peper, nootmuskaat, cayennepeper met de crème fraîche en de rest van de eidooiers goed doorroeren. De zalmplakken met zout en peper kruiden.
- 4 Beleg het deeg met snijbiet en zalm. Het eidooier-mengsel erover verdelen en bestrooien met pijnboompitten.
- 5 Onderin de oven in ca. 25 min. afbakken.

BENODIGDHEDEN:

- 1 rol Tante Fanny Vers Bladerdeeg 270 g
- 300 g verse zalm, zonder huid en graten, in plakken gesneden
- 400 g snijbiet, geblancheerd
- 125 g crème fraîche
- 2 knoflooktenen, fijngehakt
- 3 eidooiers
- 1 el pijnboompitten, gehakt en geroosterd
- Zout en peper, gemalen
- Een beetje nootmuskaat, geraspt
- 1 mp cayennepeper



Tip: vervang het bladerdeeg door Tante Fanny Vers Pizzadeeg en maak er een rijk belegde pizza van. Volg de bakinstructies op de verpakking. Vervang de snijbiet door spinazie of een andere groene bladgroente.

Verse degen gevuld
met frisse ideeën!



Bekijk onze kookvideo's
op YouTube



Verse inspiratie.

Smaakvolle creatie.



PR & Marketing Tante Fanny Nederland
Benedenkade 10A | 4797 AV Willemstad
Tel: +31-168-331919 | office@tantefanny.nl