Rabarber en bosbessen galette

Deze rabarber en bosbessen galette is zo ongelooflijk lekker. Een zalig deeg om mee te werken. Lees het recept zeker eerst een keertje helemaal, trouwens een goede tip voor alle recepten ;-)
Dit wordt mijn 'go to' recept voor een zoete galette! Dit is een winner in dit huis. Mijn mama Mit, de rabarberqueen heeft ervan genoten!
Deze galette is ook met ander (seizoens)fruit te maken enkele toppers: pruim met appelsien en vanille, rabarber met aardbei, abrikozen en tijm, … Maak jouw smakelijke combinatie en 'Bakken maar'!

Tip voor je start:
Je ingrediënten moeten op voorhand een uurtje in de diepvriezer.

Deeg

120 g boter, in blokjes
185 g witte tarwebloem
1 tl bakpoeder
1 snuifje zout
85 g verse, volle roomkaas
3 el volle room
2 tl appelazijn (of witte wijnazijn)

bodem

50 g amaretti of amandelmeel, in kruimels 'geklopt' of in de vijzel
45 g fijne Tiense bio bietsuiker
1 el bloem
1 tl gemalen kaneel

fruitvulling

220 g rabarber, gewassen, in stukjes van 5 cm, eventueel dikke stukken gehalveerd in de lengte)
100 g bosbessen
100 g fijne Tiense bio bietsuiker
1 el maïzena
optioneel (1 tl appelsienzeste)
1 snuifje zout

Glazuur

1 bio ei
2 tl water
1 el riet of bietsuiker

Het deeg

- Neem een doos die in de diepvries kan en doe er je **bloem, zout en bakpoeder** in. Meng onder elkaar.
- Snij je **boter** in stukjes en leg bovenop je bloem, sluit goed af en zet je doos **1 uur in de diepvriezer**

- Blitz het bloem-botermengeling 30 seconden in de keukenmachine, voeg de roomkaas toe en blitz nogmaals tot het mengsel de textuur van broodkruimels heeft.
- Voeg 2 el room en de azijn toe en mix in de keukenmachine tot je deeg samenkomt. Voeg extra room toe indien nodig.
- Haal je deeg uit je machine en breng samen met je handen, zet terug in je doos en koel minstens 45 minuten in de koelkast (tot max 2 dagen).
- Verwarm de oven voor op 190°C.

Bodem

- Breek de amaretti tot kruimels en meng met de suiker, bloem en kaneel. Zet even opzij.

Fruitvulling

- Doe **alle ingrediënten** in een kom en meng door elkaar. Zet opzij. Doe dit niet té veel op voorhand, dan laat je rabarber teveel vocht los.

Galette samenstellen

- Haal je deeg uit de koelkast en rol uit op een groot vel bakpapier dat je met wat bloem bestoven hebt. Rol uit tot een **cirkel van ongeveer 40 cm diameter** en **2 mm dik**. Gebruik het bakpapier om je galette op een ***koude*** ovenplaat te leggen.
- Leg in het midden je **kruimel mengsel** in een **cirkel van 25 cm,** laat de buitenranden vrij.
- Leg voorzichtig het **fruitmengsel op je bodem** en vouw de randen van je deeg over de fruitvulling, maar laat het midden onbedekt. Zorg dat je fruit mooi verspreid ligt.
- Als je deeg te zacht is geworden, zet het dan nog een uur in de koelkast alvorens het te bakken, ik merk dat dit enkel op heel warme dagen nodig is. Als je snel werkt is dit niet nodig.
- Meng het **ei en het water** en bestrijk hiermee het deeg, bestrooi het met de **suiker** en bak de taart in **40 minuten gaar.** Zorg dat je na 20 minuten even je bakplaat omdraait zodat alle kanten van je galette egaal bruin worden.

Tips:

- Sla het invriezen van je boter niet over, het zorgt ervoor dat je een heerlijk bros, schilferend deeg krijgt.
- Je deeg kan tot 2 dagen in de frigo bewaard worden (het kan langer maar dan verkleurt je deeg).
- Je kan je deeg 2 maanden invriezen, klaar voor gebruik, haal het dan een dag op voorhand uit en laat in de frigo ontdooien.
- De gebakken taart bewaart een dag

Recept bewerkt door Ann Koekepan uit Sweet van Yotam Ottolenghi en Helen Goh

Smakelijk! Je kan voor alle vragen altijd bij mij terecht. Bedankt voor je support en… als je een recept maakt vergeet niet om een **@annkoekepan** te zetten. Die tag maakt wat reclame voor mij maar ik vind het zeker zo leuk om even te komen piepen naar de resultaten.

Ps: volg jij mij al op Instagram of Facebook?