

kransecake biscuittoren

Voor 16 Voorbereiding 1 uur, plus koelen
Baktijd 40 minuten

Dit is een Scandinavische biscuittoren die traditioneel gemaakt wordt voor speciale gelegenheden, en speciaal is hij zeker, met de gestapelde ringen van taai, zoet amandeldeeg. Bijzondere recepten vragen vaak om bijzonder gereedschap, maar ik heb een manier gevonden om hem met een rond taartblik en een mes te maken. Je moet alleen wel uit de losse pols mooie cirkels kunnen snijden.

Rooster om te beginnen het amandelmeel al roerend goudbruin in een droge pan met antiaanbaklaag, om de nootachtige smaak echt goed los te laten komen. Laat het meel volledig afkoelen, zeef het om de klontjes eruit te halen en roer de poedersuiker erdoor.

Maak een kuiltje in het midden, doe het eiwit en amandelextract erin en meng er een samenhangend deeg van. Als het nog een beetje te kruimelig is, moet je er drupjes water bij doen, tot het goed is. Rol het deeg uit tot een platte schijf, wikkel het in plasticfolie en leg het minstens 2 uur in de koelkast.

Vet een springvorm van 25 cm in en bekleed hem met bakpapier. Haal het deeg uit de koelkast, leg het

Voor het biscuitdeeg

500 g amandelmeel

500 g poedersuiker,
gezeefd

4 eiwitten

1 tl amandelextract

olie, om het blik in te
vetten

Voor het glazuur

3 el water of citroensap

400 g poedersuiker,
gezeefd

2 eiwitten

1 el zwart sesamzaad

Om af te maken

chocoladenootjes en
zaadjes en verpakte
chocolaatjes

gesuikerde amandelen
en eetbare bloemetjes
(of andere eetbare
versiersels)





in het blik en druk het met je handen of met de bodem van een zwaar tumblerglas aan om het mooi glad te maken. Snijd met de punt van je mes een cirkel op 1½ cm van de rand en herhaal dit met steeds kleinere cirkels, tot je een klein rondje in het midden over hebt. Je hebt 7 ringen en een rondje nodig.

Verhit de oven tot 200 °C (heteluchtoven 180/gasovenstand 6) en bekleed drie bakplaten (of zoveel als je er hebt) met bakpapier.

Haal de rand van de springvorm, haal voorzichtig de buitenste deegring los en leg hem op een plaat. Als hij een beetje uit model raakt of breekt, kun je hem gewoon terugduwen en vastplakken. Herhaal dit met alle ringen.

Bak de grote ringen 10 minuten, de middelgrote 6-8 minuten en de kleine 4-6 minuten. Ze zijn dan goudbruin, maar nog wel erg zacht, dus laat ze 5-10 minuten op de plaat rusten, voordat je ze op een rooster legt om volledig af te koelen.

Maak het glazuur door het citroensap of water, de poedersuiker en het eiwit in een kom door elkaar te roeren. Dit is het soort glazuur dat flink hard wordt en dus niet uitvloeit – perfect om te spuiten dus. Doe

het glazuur in een spuitzak, knip er een klein hoekje af en begin met de grootste ring. Spuit het glazuur rondom, zigzaggend over de hele breedte van de ring, en bestrooi hem voordat het glazuur hard is met sesamzaad. Herhaal dit met de andere ringen.

Nu is het tijd om te stapelen. Spuit een rondje glazuur op de serveerschaal en plak de grote ring erop vast. Leg de volgende ring erop, zet hem met een paar kloddertjes glazuur vast en herhaal dit met een derde ring. Vul nu het midden op met een beetje van je chocoladenootjes of chocolaatjes. Plaats de volgende drie ringen er op dezelfde manier op en vul het midden opnieuw op met nootjes of chocolaatjes. Deze taart is traditioneel niet gevuld, maar ik vind het leuk om er allerlei lekkers in te verstoppert.

Plaats het laatste rondje met glazuur bovenop en versier de taart met eetbare bloemetjes, gesuikerde amandelen of andere toepasselijke, eetbare decoraties.