

Adriaen Brouwertaart van Banketbakkerij Burez: "Bijna een stille dood gestorven, nu weer een gegeerde lekkernij"

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01

DEEL REAGEER



© Ronny De Coster - Kristoffel Burez strooit amandelen op de taart.

oudenaarde De Adriaen Brouwertaart is een klassieke frangipanetaart met een frisse toets door toevoeging van wat ananas. Het gebak bestaat al sinds 1955 en was stilaan een stille dood aan het sterven, tot het vorig jaar erkend werd als streekproduct. Sindsdien is de Adriaen Brouwertaart weer een succesnummer.

De aanvraag tot erkenning als streekproduct was ingediend door het stadsbestuur van Oudenaarde naar aanleiding van de prestigieuze tentoonstelling rond Adriaen Brouwer, die vele duizenden bezoekers naar Oudenaarde heeft gelokt. "Je kunt je niet voorstellen hoeveel toeristen toen onze deur hebben platgelopen om de Adriaen Brouwertaart te proeven. Sindsdien is de lekkernij weer helemaal gelanceerd", getuigt bakker Kristoffel Burez.



© Ronny De Coster - De Adriaen Brouwertaart van Kristoffel Burez.

Bierfeesten

Hij heeft, net als zijn collega-bakker Redgy Taerwe, de licentie om de Adriaen Brouwertaart als officieel streekproduct te verkopen. "Dat wil zeggen dat je als klant bij ons de garantie hebt dat ze helemaal volgens de regels is gemaakt, maar we hebben er natuurlijk geen patent op: elke bakker mag die taart maken en verkopen", nuanceert Kristoffel.

“ Elke bakker mag die taart maken en verkopen, maar bij ons heb je de garantie dat ze helemaal volgens de regels is gemaakt

Kristoffel Burez

Het verhaal van de Adriaen Brouwertaart hangt samen met de Adriaen Brouwer Bierfeesten. Die werden in 1954 voor het eerst georganiseerd. Het jaar daarop creëerde patissier Albert De Cridts de Adriaan Brouwertaart. Ze werd daarna ook verkocht door andere bakkers uit Oudenaarde. Op de Bierfeesten wordt het bekende Oudenaardse gebak nog elk jaar geserveerd.



© Ronny De Coster - Kristoffel rollt het deeg voor de taart.

Bereiding

"Het stijgende succes is opmerkelijk en is - naast die erkenning - ook te danken aan de opleving die drooggebak tegenwoordig ook kent. De Adriaen Brouwertaart is niet meer uitsluitend gegeerd tijdens de Bierfeesten, maar ligt het hele jaar door in de toonbank", vertelt Kristoffel. "De bodem bestaat uit zanddeeg. Daarop komt frangipane, die we bereiden door zachte boter luchtig te mengen met suiker en eitjes, amandelpoeder en bloem. Die onderste laag frangipane maakt de bodem een beetje steviger en voorkomt dat die slap zou worden als we er daarna een mengeling van ananasbrokjes en abrikozenconfituur aan toevoegen", legt Kristoffel uit. Hij legt daarna nog een laagje frangipane en werkt af met amandelen, suiker en eiwit. "Dat zal bij het bakken een krokant bovenlaagje vormen", voorspelt de bakker. Na een half uur op 180 graden mag de Adriaen Brouwertaart uit de oven. Ter afwerking strooit de bakker er nog wat poedersuiker op en... smullen maar.



© Ronny De Coster - Hij spuit de frangipane op het deeg.

Het Laatste Nieuws gaat in samenwerking met Vlam op zoek naar het Beste Streekproduct van Vlaanderen. Een streekproduct wordt ambachtelijk vervaardigd, in de eigen streek, met een traditie van minimum 25 jaar en... geniet natuurlijk bekendheid bij het publiek. Stemmen op jouw favoriete streekproduct kan via de HLN app. Download gratis de nieuwe HLN-app op iOS of Android, ontdek alle streekproducten die meedingen naar de titel Het Streekproduct 2019 bij In De Buurt en stem op jouw favoriet. Alle informatie over onze wedstrijd vind je op www.hln.be/streekproduct.



© Ronny De Coster - Kristoffel strooit amandelen op de taart.



© Ronny De Coster - Kristoffel Burez is trots op zijn Adriaen Brouwertaart.

MEER OVER ADRIAEN BROUWERTAART LIFESTYLE EN VRIJE TIJD LIFESTYLE ETEN EN DRINKEN

ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN KRISTOFFEL BUREZ OUDENAARDE BIERFEESTEN

DEEL REAGEER