

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.

• TEKST EN FOTO'S: RONNY DE COSTER •

# «Bijna stille dood gestorven, nu weer een gegeerde lekkernij»

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 gelan-

ceerd», getuigt bakker Kristoffel Burez. 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. 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.

## Bereiding

«Het stijgende succes is opmerkelijk en is – naast die erkenning – ook te danken aan de ervaring die drooggebak tegenwoordig ook kent. De Adria-



## ADRIAAN BROUWERTAART

• UIT OUDENAARDE •



Bakker Kristoffel Burez maakt zijn taarten nog altijd met veel liefde.

en 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 men-

geling 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.

## Stem op jouw favoriet!

Iets minder dan 150 streekproducten zullen in de komende weken in een wedstrijd van Het Laatste Nieuws meedingen naar de titel van 'Hét Streekproduct 2019'. Stemmen op jouw favoriet kan via de HLN-app, die je gratis kan downloaden voor iOS of Android. Alle informatie over onze wedstrijd en de deelnemers vind je op [www.hln.be/streekproduct](http://www.hln.be/streekproduct).

TOTALE  
overkoop  
COLLECTIE  
EENS EINDE SEIZOEN

