



Kookweb.be

Taart met notenkorst.

Benodigdheden:

- 175 gram boter
- 150 gram suiker
- Zout
- 3 eieren
- 1 eierdooier
- 200 gram zelfrijzende bloem
- 1 zakje vanillesuiker
- Boter om in te vetten
- 1 ei
- 150 gram suiker
- 200 gram gemalen hazelnoten

Bereiding:

Klop de boter met de suiker schuimig. Voeg de eierdooiers toe. Meng de bloem en vanillesuiker erdoor. Schep de met zout stijfgeklopte eiwitten er onder. Schep het beslag in een ingevette springvorm van 26 cm .doorsnee. Klop voor de notenkorst het ei en het eiwit, de suiker en een mespuntje zout schuimig. Meng er de gemalen noten door. Schep de massa boven op het beslag in de vorm. Bak de taart in de tot 175° voorverwarmde oven ca. 50 min. Maak de taart uit de vorm los en snijd er 12 punten van.

Recept rubriek: Gebak