

## **Winnend recept klassieke kaastaart – wedstrijd 2011**

### **Liliane Vervloet**

#### **Taartdeeg:**

250g bloem  
snuifje zout  
25g gist  
1/8 liter melk  
50g boter  
20g suiker  
1 ei

Zeef de bloem en maak in het midden een kuiltje, strooi er het zout in rond. Breek de gist in 1 eetlepel lauwe melk en de suiker, giet dit mengsel in het kuiltje en dek het af met droge bloem. Klop het ei, voeg er de melk en de gesmolten boter bij. Alles goed ondermengen en kneden. Laat het deeg 30 minuten rijzen. Opnieuw kneden. Het deeg uitrollen en in de plaat leggen. Doorprik het deeg en laat nog even rusten.

#### **Vulling/ingrediënten:**

500 g volle plattekaas  
4 eieren  
200 g suiker  
6 gemalen makarons  
25 g bloem  
30 g boter  
1 koffielepel amandelessence  
1 koffielepel rum essence  
appelmoes (op smaak gebracht met kaneel).

Meng de suiker met de plattekaas, de eierdooiers, de gemalen makarons, de amandelessence, de rum essence, de gesmolten boter en bloem toevoegen. OP het laatste de stijfgeklopte eiwitten voorzichtig onder het kaasmengsel scheppen.

Bedek de taartenbodem met een laag appelmoes en giet daar het kaasmengsel over. Bakken in een voorverwarmde oven op 175 C° ongeveer 40 min.

## **Winnend recept creatieve kaastaart – wedstrijd 2011**

### **Kamiel Van Assche**

500 g droge plattekaas  
300 g witte suiker  
25g vanillepudding (poeder)  
3 eieren  
25g gesmolten boter  
17 g amandelpoeder  
75 ml rum  
Druivencompote (druiven, suiker, vanillestokje en rum).