

Kaastaartenwedstrijd, Hoeilaart, 11 september 2016

Team: De pateikes van Felix

Gistdeeg

- 250 g patisseriebloem
- 6 g droge gist
- 65 ml melk
- 1 ei
- 25 g suiker
- 75 g boter
- ¼ theelepel zout

Aan de slag

1. Breng de bloem in een kom.
2. Strooi de zout aan de buitenkant van de bloem.
3. Maak een kuiltje in het midden.
4. Leg de boter in stukjes errond.
5. Breek de gist met wat lauwe melk.
6. Giet de gebroken gist, de suiker en de geklopte eieren in het kuiltje.
7. Bedek het kuiltje met een weinig bloem en laat rijzen tot er zich barsten in de bloem vertonen.
8. Meng met de hand en kneed tot een deeg.
9. Giet geleidelijk de lauwe melk erbij.
10. Laat het deeg 20 min rijzen.
11. Breng het op tafel en kneed het tot het van de tafel loskomt.
12. Rol het deeg uit en breng het in de plaat.
13. Doorprik het deeg.

Vulling creatieve taart

Voor deze taart hebben we een bodem druivengelei van bij **VAN CAMP** aangebracht.

- 500 g hoevekaas
- 6 dooiers
- 100 g suiker
- 80 g bloem
- 2 ml amandel aroma
- 20 cl volle room
- 60 g boter
- 1 scheutje rum

- 6 opgeklopte eiwitten + 100 g suiker

Taart 40 min op 160 graden bakken

Afwerking

- Druiven van bij **VAN CAMP**
- Glacage gemaakt van 2 soeplepels druivengelei en 1 soeplepel water