

Ingrediënten

6 L eieren
180 gr bloedsuiker
140 gr bloem
40 gr maizena
Amandelschijfjes



Recept

Werkwijze: 6 eieren en 180 gr bloedsuiker gedurende 20 minuten samen opkloppen tot een schuimige luchtige massa hierna de keukenrobot afzetten en de bloem en maizena erin zeven. Met een spatel in enveloppebeweging voorzichtig eronder mengen.

Een rechthoekige bakvorm van 19 cm op 28 cm (een paar cm meer of minder maakt niet uit!) bekleeden met bakpapier en het deeg er heel voorzichtig in gieten en de amandelschijfjes op het deeg strooien. Bakken in een voorverwarmde oven op 190 graden gedurende 30 à 40 minuten afhankelijk van de oven.

Vulling:

1/2 liter slagroom, 4 soeplepels Gele Room van AH

Als de biscuit is afgekoeld deze in twee snijden en rijkelijk besmeren met de vanillemousse. De bovenkant licht bestuiven met bloedsuiker (optioneel)!



Anne Juli de Godfroid Er mag nooit geen bakpoeder in biscuit!

Daarom dat de eieren en suiker 20 minuten op se hoogste stand van de keukenrobot moeten worden opgeklopt.

Bron



Anne Juli de Godfroid

27 oktober om 17:39 · Mechelen

<https://www.facebook.com/groups/DeBakclub/permalink/1191893057540869/>

Info Martine Lycke 30/10/2016

Gemaakt in ronde springvorm van 26cm
Als vulling gebruikt : Oetker met 500 ml melk en
1 doosje rode room van Lidl



Fotos

