




Door Piet Huysentruyt | Uit SOS Piet

 Beginner |  4 personen |  Tussen 30 en 60 minuten

INGREDIËNTEN

- 1 bladerdeeg
- 250 gr plattekaas
- 230 ml room
- 5 eieren
- 150 gr maïsmeel
- 300 gr suiker

 Print dit boodschappenlijstje



Kaastaart

1. Klop het eigeel en eiwit apart op
2. Werk met een hoge bakvorm
3. Zet de oven op de convectiefunctie en bak op 200°C

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven op 200 graden. Klop de eigelen met 200 g suiker en de eiwitten met 100 g suiker goed stijf. Meng de platte kaas met de room. Doe de platte kaas bij de eigelen en voeg ook het maïsmeel toe. Meng het eiwit onder het deeg (kort maar goed). Er mogen geen klonters meer in het beslag zijn.
2. Leg het bladerdeeg in de bakvorm, stort het beslag in het bladerdeeg en hou een rand van 1cm vrij. Bak 30 minuten op 200 graden.

Bron



1027
SOS Piet Huysentruyt 3
Pagina :130
Recept : Piet Huysentruyt

+ ook
http://www.vtm.be/sospiet/index_programma_sos_piet_recept26.htm
Bestaat niet meer, vervangen door:
<http://koken.vtm.be/recept/kaastaart>



Info

12/2012

120 gram maïzena gebruikt, anders is te taart valt de taart nogal droog uit.
30 minuten in 26cm grijze vorm -> te weinig niet tegenstaande prikker ok was

17/06/13

100 g maïzena. Heteluchtoven:
30 min op 200° , 5 minuten op 175° , 5 minuten op 150° en daarna in oven laten afkoelen.

Fotos

