

Ingrediënten

**STEDS
VERKRIJGBAAR**

Speculooskaastaart

- 1 vel kruimeldeeg
- 3 eieren
- 100 g fijne suiker
- 1 el farvebloem voor patisserie
- 40 g speculoos
- 2 el amaretto
- 500 g volle plattekaas
- slagroom om af te werken

- Verwarm de oven voor op 210 °C
- Leg het kruimeldeeg met het bakpapier in een springvorm. Druk de zijkanten goed aan. Splits de eieren (1).
- Klop het eiwit los en meng met de suiker en de bloem. Maal de speculoos fijn in de keukenrobot en voeg bij het eiermengsel (2).
- Voeg de amaretto toe (3).
- Meng met de plattekaas (4).
- Klop de eiwitten stijf en schep ze door het mengsel (5).
- Schep alles in de springvorm en strijk de bovenkant glad (6).
- Bak 30 à 35 minuten in de voorverwarnde oven.
- Laat even afkoelen, haal uit de springvorm en laat verder afkoelen op een rooster.

Snij in spiezen en werk af met slagroom.

Smakelijk



STAP 1: Leg het kruimeldeeg met het bakpapier in een springvorm. Druk de zijkanten goed aan. Splits de eieren.



STAP 2: Klop het eiwit los en meng met de suiker en de bloem. Maal de speculoos fijn in de keukenrobot en voeg bij het eiermengsel.



STAP 3: Voeg de amaretto toe.



STAP 4: Meng met de plattekaas.



STAP 5: Klop de eiwitten stijf en schep ze door het mengsel.



STAP 6: Schep alles in de springvorm en strijk de bovenkant glad.

Bron



Aldi reclamefolder 13/02/2013

Info 13/02/2013 - Martine Lycke

Oven : 210°C

- 1 vel kruimeldeeg in vorm van 23 cm leggen in bakpapier

- 40 g Speculaas verkrumelen

- 3 eieren splitsen

Bij eigeel mengen:

- 1 el zelfrijzende bloem (afwijkend op recept)

- 100 g fijne suiker

- Speculaaskrumels

- 500 g volle platte kaas

- (2 el Amaretto niet toegevoegd)

Eiwit stijf kloppen

Bij eigeel mengsel gieten

Op kruimeldeeg scheppen

In oven gedurende 30 minuten

