

## Ingrediënten voor 8 personen





- 2 eieren
- 500 g kaas, verse, volle
- 2 el suiker, fijne
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 plak kruimeldeeg
- 2 el patisseriebloem



## Benodigdheden

- springvorm 24 cm diameter

Vlaams-Brabant is bekend voor z'n zoete kaastaarten

Tijd:   → Menugang: [Dessert](#), [Gebak](#)  
Expertise:   → Keuken: [Belgisch](#)  
Kost:   → Type: [Zuiveldessert](#)  
Personen:   → Categorie: [Zoet](#)

## Bron

Libelle *lekker*

06/03/2013

<http://www.libelle-lekker.be/recepten/eten/2182/vlaamse-kaastaart>

## Info

Taartvorm mijn kleinste van Blokker

Oven :

15 minuten op 225°C

15 minuten op 200°C

### Recept

- 1 Voorbereiding:**  
Verwarm de oven voor op 225°C.
- 2** Splits de eieren. Klop de eierdooiers los met de bloem en de fijne suiker. Klop de eiwitten stijf met de vanillesuiker.
- 3** Vermeng de kaas met de eierdooiers. Roer goed glad, tot de eieren volledig opgenomen zijn. Spatel de eiwitsneeuw luchtig door het mengsel.
- 4** Leg het deeg - op bakpapier- in een diepe springvorm van 24 cm diameter. Schep er de kaasvulling in. Strijk de bovenkant glad met een spatel.
- 5** Bak de taart 30 minuten in het midden van de oven. De kaasvulling moet onder een zachte vingerdruk een beetje meeveren, dan is de taart klaar. De boven kant zal dan ook mooi goudblond zijn. Indien niet, zet dan een paar minuten de grill aan. Als ze te snel zou kleuren, verlaag je na een kwartier baktijd de oventemperatuur tot 200°C.
- 6** Laat de taart een paar minuten afkoelen. Haal ze voorzichtig uit de vorm en laat ze afkoelen op een rooster.

### Fotos

