

TAART VAN BISCUITDEEG



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 3 uur 30 min - **Koken :** 45 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 15 PERSONEN

- 160 gram bloem - 160 gram suiker - 5 eieren - 7 gram bakpoeder - 1 klontje boter

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Zet de eiwitklopper in de rvs-kom. Meng de eieren en de suiker door het EXPERT-programma in te stellen op 5 minuten/snelheid 5/40 °C. Voeg de gezeefde bloem en het bakpoeder toe en stel het programma in op 20 seconden/snelheid 3 (zonder verwarmen). Spatel het mengsel van de wand van de kom en meng nogmaals 10 seconden/snelheid 3 (zonder verwarmen).
2. Giet het deeg in een ingevette en met bloem bestrooide taartvorm met een doorsnede van 20 cm.
3. Zet de taartvorm 40 minuten in de oven op 180 °C. Laat de taart afkoelen. Neem uit de vorm en laat op een rooster verder afkoelen.

Cook Expert ■