

WINNEND RECEPT TRADITIONELE KAASTAART 2013

Jan Van Assche

Deeg voor 2 taarten:

400 g bloem 1 ei 100 ml water 6 g gist snuifje zout 200 g boter

Vulling/ingrediënten:

500g kaas

250g suiker

30g vanillepudding

8 eieren (eiwit scheiden van eierdooier en stijfkloppen)

30g boter

13 ml rum

halve soeplepel amandelessence

8 Macaronkoekjes van de Wereldwinkel fijngemalen

2 eetlepel appelmoes met vleugje citroensap

Bakken in een voorverwarmde oven op 175 C° ongeveer 40 min.

WINNEND RECEPT CREATIEVE KAASTAART 2013

Jan Van Assche

Deeg voor 2 taarten:

400 g bloem, 1 ei, 100 ml water, 6 g gist, snuifje zout, 200 g boter

Vulling/ingrediënten:

500g kaas

220g suiker

30g vanillepudding

8 eieren (eiwit scheiden van eierdooier en stijfkloppen)

30g boter

15 ml Huldenbergse fruitjenever

halve soeplepel amandelessence

8 Macaronkoekjes van de Wereldwinkel fijngemalen

2 eetlepels druivenmoes

Recept Druivenmoes

500g verse Royaldruiven + scheut citroensap

scheutje Huldenbergse druivenjenever

3 muntbladeren (verwijderen na de kook)

1 laurierblad

50 g suiker karameliseren

Bakken in een voorverwarmde oven op 175 C° ongeveer 40 min.

Afwerken met halve ontpitte Royal- en Muscatdruiven op de taart