



## VROLIJKE VASTELAOVEND TAART!

### NODIG:

6 middelgrote eieren, gesplitst op kamertemperatuur  
150 gram bloem  
180 gram fijne kristalsuiker  
90 gram gesmolten boter op kamertemperatuur  
74 gram kloppudding (smaak naar keuze)  
50 milliliter melk  
500 milliliter verse slagroom  
4 eetlepels fijne kristalsuiker  
Dr. Oetker regenboogfantasie bigarreaux (gekonfijte kersen)  
fruit naar keuze (ik gebruikte mandarijn)  
springvorm van 22 cm



### DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen in met boter.
2. Klop de eiwitten met de helft van de suiker stevig. Meng met een garde de eierdooiers met de andere helft van de suiker in een kom boven een pan water (au bain-marie). Zeef de helft van de bloem boven de kom met het dooiermengsel en spatel dit er rustig door. Spatel dan rustig ongeveer de helft van het eiwitmengsel erdoor. Zeef vervolgens de resterende bloem boven de kom en spatel het er weer rustig door. En uiteindelijk ook het overgebleven eiwitmengsel. Spatel als laatste rustig de boter door het mengsel.
3. Schenk het beslag in de springvorm en tik de vorm 3 keer op het werkblad zodat de grote luchtballen verdwijnen. Bak het biscuit 30 tot 35 minuten, open de oven niet tussendoor. Controleer met een prikker of de biscuit gaar is. Haal de biscuit na het bakken meteen uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.
4. Klop de kloppudding met de melk tot het wat dikker wordt. Schenk de pudding en een laag schaalte en dek af met folie. Zet tot gebruik in de koelkast.
5. Snijd de biscuit doormidden met een scherp mes of een taartzaag. Bestrijk de bodem met de pudding en zet de deksel er weer terug op.
6. Klop de slagroom stijf en schep het in een spuitzak. Spuit eerst over de hele bovenkant van de staart slagroom en maak dan een leuke rand van slagroom aan de bovenkant (ik maakte lusjes). Garneer als laatste de taart met de regenboogfantasie, gekonfijte kersen en het fruit.

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)