

## 1. Biscuittaart warm beslag

### a. Ingrediënten

- 1.) 225 Zelfrijzend bakmeel en
- 2.) 25 gr Maïzena; Mondamin of Dr Oetker Gustin speisestarke
- 3.) Of 200 gr Zelfrijzend bakmeel en 50 gr Gustin of Mondamin
- 4.) 210 gr Fijne kristalsuiker
- 5.) 5 Hele eieren. Large of Jumbo
- 6.) Mespunt zout
- 7.) 1 Zakje vanillesuiker 20 ml citroen- amandel- of vanillesmaak of citroenrasp van een citroen

### b. Voorbereiding:

- 1.) Zorg dat alle ingrediënten tussen 20<sup>0</sup> C en 22<sup>0</sup> C zijn
- 2.) Oven voorverwarmen op 160<sup>0</sup> C
- 3.) Beboter de bodem en de rand van de springvorm licht met boter of margarine of spuitbus
- 4.) Bestrooien met patentbloem en goed afkloppen

### c. Bereiding:

- 1.) Suiker in een kom doen
- 2.) Een kuiltje maken in de suiker
- 3.) De eieren in zijn geheel toevoegen aan de suiker
- 4.) Vanillesuiker over de eieren strooien
- 5.) De citroenrasp erbij doen
- 6.) Even de eierdooiers stukslaan met mixer op lage stand
- 7.) Het geheel in warm water (au-bain-marie) plaatsen
- 8.) 1 minuut luchtig kloppen op middelmatige snelheid
- 9.) 4 minuten de massa luchtig kloppen op hoge snelheid tot massa 50 graden is.
- 10.) Kom uit het water nemen.
- 11.) Zout toevoegen
- 12.) 4 minuten de massa luchtig kloppen uit het water
- 13.) 30 seconden kloppen om het geheel "koud" te draaien op laagste stand mixer
- 14.) Het meel erdoorheen spatelen met een houten pollepel met een gat erin
- 15.) De crème in de springvorm overdoen
- 16.) De springvorm voor 3/4 vullen en onmiddellijk bakken
- 17.) De taart is gaar als je de bovenkant van de taart indeukt met je vinger en de taart zichzelf weer glad strijkt.
- 18.) Taart uit oven halen en 5 minuten laten staan in ruimte, die niet tocht.
- 19.) Rustig springvorm losmaken, maar ring er nog niet afhalen.
- 20.) Vijf minuten wachten en dan springvorm eraf halen.

### d. Oven:

- 1.) Voorverwarmen is noodzakelijk

### e. Baktemperatuur

- 1.) Gasoven
  1. 160<sup>0</sup> C of stand 3 1/4
- 2.) Tijd:
  1. Ongeveer 55 minuten
- 3.) Elektrische heteluchtoven onder en bovenwarmte

1. 160 °C
- 4.) Tijd
  1. Ongeveer 55 minuten
- f. Plaats:
  - 1.) Gasoven : midden in de oven
  - 2.) Elektrische oven : niveau 2
- g. Tips
  - 1.) Het water van de au- bain-marie mag niet hoger komen dan 50° C, anders gaan de eieren schiften
  - 2.) Het meel erdoorheen spatelen. Dat wil zeggen op een rustige manier beetje bij beetje het meel toevoegen en met een houten lepel niet roeren, maar voorzichtig, langzaam spatelen. Door snel te werken of te roeren haal je de lucht eruit, die je net met veel moeite erin geklopt hebt.
  - 3.) Taart kan in de diepvries, als hij geheel is afgekoeld. Na ongeveer 2 uur
  - 4.) De lagen kun je lekker snijden als hij 15 minuten in de vriezer heeft gelegen.
- h. Bron: Margriet kookboek en Wanda eb persoonlijke touch taartenheer
- i. Datum invoeren:
  - 1.) 21-09-2013.
- j. Moeilijkheidsgraad:
  - 1.) Je moet wel nauwkeurig werken
- k. Waardering:
  - 1.) Goed
  - 2.) Het is een goede basis voor alle vormen van taarte, bruidstaarten en Icing. Hij is luchtig en toch stevig
- l. Smaak:
  - 1.) Perfect
- m. Deze hoeveelheid is goed voor:
  - 1.) Een springvorm of elke andere taartvorm van : 24, 26 of 28 cm doorsnee