

Lots off Love

Beslag

- 90 g Bloem
- 30 g maïzena
- zout
- 150 g witte basterduiker
- 6 eieren (M)

Vulling

- Mascarpone, 250 gram
- Slagroom, 200 ml
- Cranberry compote
- 1 doosje frambozen
- 1 doosje blauwe bessen
- 1/3 witte chocoladereep



Springvorm (doorsnede ca. 24 cm) al dan niet in hart vorm

- Oven voorverwarmen op 175 °C
 - Springvorm invetten en bestuiven met wat bloem.
 - Bloem en maïzena met snufje zout boven kom zeven.
 - Eieren splitsen
 - Eiwit met 75 gram basterdsuiker stijfkloppen
 - Eigeel met 75 gram basterdsuiker in beslagkom (beslagkom in een bak met lauw water zetten) ca. 10 minuten kloppen tot crèmekleurige massa.
 - Bloemmengsel in gedeelten luchtig erdoor spatelen.
 - Stijfgeslagen eiwit voorzichtig door mengsel vouwen
 - Beslag in vorm schenken
 - Taart in ca. 35-40 minuten goudbruin en gaar bakken.
 - In open oven taart ca. 20 minuten laten afkoelen
 - Taart op taartrek verder aflaten koelen
-
- Slagroom lobbijg kloppen
 - Mascarpone en cranberry compote mengen, slagroom er luchtig doorheen scheppen
 - Taart in drie lagen snijden
 - Op onderste laag iets minder dan 1/3 vd crème uitsmeren, 1/3 v.h. fruit uitspreiden
 - Middenlaag erop leggen, iets minder dan 1/3 vd crème uitsmeren, 1/3 v.h. fruit uitspreiden.
 - Top laag erop leggen, iets minder dan 1/3 vd crème uitsmeren, 1/3 v.h. fruit uitspreiden.
 - Met overgebleven crème de zijkanten afwerken
 - Witte chocolade raspen, over de toplaag van de taart verdelen

Laat hem je smaken!!!

Taarten wedstrijd Rotterdamsche Manege 2019
Iris van der Meer