

Recept

Marker taart

Ovenstand 160-165 graden
35 - 40 minuten

Nodig voor de cake

120 gram suiker
120 gram roomboter
140 gram bloem
1 zakje bakpoeder
6 eieren (vers)



Vet een ronde bakvorm in en bestrooi deze met ongeveer 1 eetlepel bloem!



Suiker en eigeel samenvoegen
Opkloppen met vork



Eiwit in grote kom met mixer roeren: het eiwit zo stijf kloppen dat je de kom onderste boven kunt houden!



Boter klein snijden en bloem er door lepelen



Het eigeelmengsel door de stijfgeklopte eiwitten spatelen: let op! niet te wild



Vervolgens de bloem er door heen spatelen: let op niet te lang!

Garnering

Glazuur

Poedersuiker, water of limonade roeren tot stroop



Nodig voor de Crème

120 gram poedersuiker
125 gram harde margarine (blue band)
1 ei
3 eetlepels custard

Eerst ei en boter mixen
Dan poedersuiker en custard bijvoegen



Tip: leg de roomboter van te voren in het vriesvak om de boter met een rasp in fijne stukjes te kunnen maken!