

Recept

Marker taart

Ovenstand 160-165 graden
35 - 40 minuten

Nodig voor de cake

120 gram suiker
120 gram roomboter
140 gram bloem
6 eieren (vers)

Vorbereiding

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