

## 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

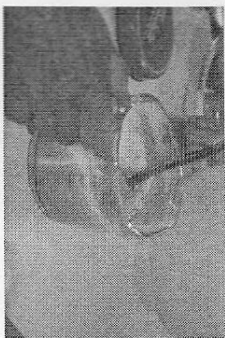
6 eieren (vers)

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



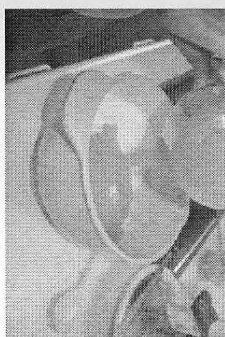
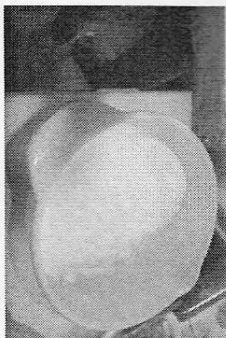
Suiker en eiwit samenvoegen

Oprloppen 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 eiwitmengsel 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

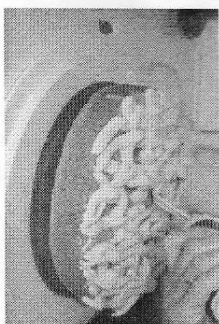
125 gram harde margarine (blauw band)

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!