



SAMEN KOKEN SAMEN GENIETEN

In deze rubriek geven bewoners van onze gemeente hun **favoriete recepten** prijs, zodat we elkaar kunnen inspireren met heerlijke maaltijden. Of het nu gaat om een traditionele familieclassieker, een verrassend vegetarisch gerecht of een simpele, snelle doordeweekse maaltijd, alles is welkom!

Heb jij ook een recept dat je graag wil delen? Stuur het ons door via www.houthulst.be/receptboskrant en wie weet zie je ook jouw gerecht binnenkort terug in de Boskrant.

Laat ons samen koken en samen genieten!

Schuimtaart

Dit recept werd ingezonden door Heidi Deruytter. Heidi is zelf een fervent **hobbybakker** en houdt ervan om vrienden en familie te verwennen met haar dessertjes. Ook bij Ferm Merkem deelt ze graag die passie.

"Dit is een receptje van mijn mama Paula. Ze heeft het recept zelf samengesteld op basis van de **schuimtaarten van haar favoriete bakker** van vroeger. De schuimtaarten waren zijn specialiteit."

"Dit taartje is vlot zelf te maken met **basingrediënten** en heel lekker met een tasje koffie erbij."

RECEPT

INGREDIËNTEN

Taartdeeg en schuim

- 1 rol bladerdeeg
- 170 g extra fijne suiker
- 20 g bloedsuiker
- 15 g pudding poeder
- 120 g eiwitten

Banketbakkersroom

- ½ l volle melk
- 1/2 vanillestok of 2 zakjes vanillesuiker
- 4 dooiers
- 100 g suiker
- 40 g pudding poeder

BEREIDINGSWIJZE

Banketbakkersroom

Maak een **ruban** van de eierdooiers, de suiker en de vanillesuiker. Breng de **melk aan de kook** met de opengesneden vanillestok. Giet de kokende melk op de ruban en laat ze eventjes doorkoken. Laat daarna **afkoelen**.

***Wat is ruban?** De Franse keukenterm ruban verwijst naar een **lichte, luchtige en gladde massa** van eigeel en suiker door minstens tien minuten handmatig of met de mixer te kloppen.*





Bladerdeegbodem

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schik de bladerdeeg in een ronde bakvorm.

Leg er bakpapier op en voeg er voldoende bakparels aan toe. Op die manier kan het bladerdeeg niet rijzen.

Bak de bladerdeegbodem 25 minuten in de oven.

Haal de bodem uit de oven en verwijder de bakparels en het bakpapier.



Schuimtaart

Klop in een vetvrije kom het **eiwit los** en doe er de helft van de **suiker bij**. Na een 5-tal minuten voeg je de **rest van de suiker** toe en klop je het eiwit verder op. (Ideaal om dit een keukenrobot te doen). Zet **langs de kant**.

Meng en zeef ondertussen de puddingpoeder met de bloedsuiker.

Voeg na een 3-tal minuten de rest van de suiker en de mengeling puddingpoeder/bloedsuiker toe en klop tot een stevige meringue.

***Wat is meringue?** Meringue is opgeklopt eiwit met suiker.*

Plaats vervolgens het **afgebakken bladerdeeg terug in de taartvorm**.

Neem een spuitzak, vul met de banketbakkersroom en spuit spiraalsgewijs de pudding op de bladerdeegbodem.



Vul daarna ook het **opgeklopt eiwitschuim** in een **spuitzak** met een getande spuitmond (zeker 1cm brede opening) en spuit, ook in een spiraal, het schuim op de banketbakkersroom. Spuit daarna erbovenop **nog ronde toefjes** tot het schuim volledig op de taart ligt.

Bak de taart gedurende 45 minuten op 170 °C.

Laat afkoelen.



TIPS VAN DE CHEFS

- Plaats de taart op de bodem van de oven. Zo bakt de taart mooi krokant.
- Laat de taart afkoelen op een rooster.

Succes en smakelijk!

