



ONZE
GARNERINGSTIP:
RODE BESSEN

KAASTAART



INGREDIËNTEN

VOOR HET DEEG

- 150 g bloem
- 80 g Fairebel boter
- 50 g suiker
- 1 snuifje zout

VOOR DE VULLING

- 120 g Fairebel boter
- 125 g room
- 90 g bloem
- 700 g magere plattekaas
- 200 g suiker
- 1 snuifje zout
- Zest van een citroen
- Merg van een vanillestokje
- 5 eieren

BOVENDIEN

- 1 springvorm van 24 cm

Voor de bereiding van het deeg, zeef de bloem. Maak een kuiltje in het midden van de bloem en voeg de Fairebel boter, de suiker en het zout toe. Kneed alle ingrediënten tot een soepel deeg of vorm een platte bal en laat 20 minuten rusten in de koelkast.

Nadat het deeg is afgekoeld vet je de springvorm royaal in met Fairebel boter en rol je het koude deeg uit over de bodem van de springvorm.

Voor de vulling: verhit de Fairebel boter tot ze vloeibaar is en klop de room op. Zeef de bloem en meng met zout, plattekaas, suiker, citroenschil, vanillemerg en eieren tot een

gladde massa. Roer de vloeibare Fairebel boter en de geklopte room door het beslag, giet in de vorm en strijk glad.

Bak de kaastaart 20 minuten op 190°C, haal hem uit de oven en laat hem afkoelen. Bak de taart dan nog 35 - 45 minuten af.

