



De malakoff van denise

INGREDIËNTEN VOOR 1 TAART VAN 24 CM:

1 l Fairebel volle melk • 80 g vanillepudding • 2 pakjes vanillesuiker • 100 g suiker
• 250 g Fairebel-boter • 250 g poedersuiker • 200 g amandelschilfers • 1 pakje boudoirs • Cacaopoeder

Denise Lemaire oefent een uitdagend beroep uit: landbouwster. Na een carrière als werknemster besloot ze om in 2002 in het landbouwbedrijf van haar man en haar kinderen te stappen. Denise vindt het steeds bijzonder leuk en gezellig om samen met het hele gezin een stukje taart te eten. Terwijl we leven in tijden van globalisering, een steeds onpersoonlijkere wereld en een voortdurende strijd om onze rechten te laten gelden, grijpt Denise terug naar de kleinschalige, kwaliteitsvolle landbouw met respect voor de aarde en haar bronnen. Die mooie principes vinden we terug in de taart die ze ons vandaag voorstelt: de Malakoff. Deze taart vol boter en melk is al van generatie op generatie

overgeleverd. Voor Denise is het ook een mooie gelegenheid om zich bezig te houden met een andere familie die haar nauw aan het hart ligt: de producten van Fairebel.



Met volle melk waarvan het vetgehalte verschilt naargelang het seizoen en boter gemaakt van 100% Belgische melk, is dit recept volledig natuurlijk. En dat komt ook de landbouwers ten goede!

RECEPT

Vanillecrème

Laat de melk met de suiker, de pudding en de vanillesuiker opkoken tot een erg dikke vanillecrème. Zet aan de kant en roer er af en toe door terwijl het mengsel afkoelt.

Botercrème

Laat de boter een beetje zacht worden en klop ze in een grote kom op tot je een gladde en smeuvige massa krijgt. Voeg er de goed gezeefde poedersuiker aan toe. Verpulver of mix de amandelen - houd er enkele apart ter decoratie. Neem de bijna koude vanillecrème en voeg een lepel ervan aan de botercrème toe, afwisselend met een lepel gemalen amandelen.

Afwerking

Neem een ronde bakring en zet deze op een bakplaat. Zet de boudoirs recht naast elkaar zonder dat je er ruimte tussen laat. Verkruiemel er een aantal tussen je vingers en leg ze op de bodem. Giet vervolgens het crème-boter-amandelmengsel in de vorm en zorg ervoor dat de boudoirs tegen de ronde ring blijven staan. Maak de bovenkant mooi egaal. Bestrooi naar hartenlust met cacaopoeder en enkele amandelschilfers. Zet de taart vervolgens enkele uren in de koelkast zodat hij kan opstijven. Verwijder tot slot voorzichtig de bakring en dien op. Smakelijk!