



RODE BESSENTAART

BENODIGDHEDEN VOOR HET DEEG

- * 100 gr. boter of margarine
- * 125 gr. suiker
- * 150 gr. bloem
- * 4 eierdooiers met wat zout
- * citroenschil of citroendruppels

BEREIDING

De boter met de suiker goed schuimig roeren. De eierdooiers toevoegen. Wat zout en de citroenschil (geraspt) erbij doen en goed door elkaar scheppen. Zeef de bloem en meng deze met het mengsel. Verdeel deze vervolgens over de beboterde vorm. Bak de taart in een gasoven op 150 graden. Taart vervolgens laten afkoelen.



BENODIGDHEDEN GARNERING

- * 500 gr. rode bessen of 250 gr. rode bessen en 250 gr. witte bessen
- * eiwit van 4 eieren
- * suiker
- * 100 gr. gemalen walnoten

BEREIDING

Bessen wassen en rissen. De eiwitten naar smaak zeer stijf slaan. De bessen en de gemalen walnoten door het eiwit scheppen. Verdeel het eiwit over de taart en zet deze in de oven op 100 graden. Het eiwit laten drogen en licht laten kleuren. Verdeel vervolgens de bessen over de taart.

