

Het recept van de echte Hoeilaartse kaastaart

Voor 4 taarten:

Taartdeeg

- Neem 1kg bloem
- Meng en voeg toe: 1 ei, 30g suiker, 4dl water, 20g gist
- Voeg toe in kleine stukjes: 500g boter (of Solo) en ten slotte 15g zout
- Kort kneden en laten rusten

Taartvulling

- Neem 1200g droge magere kaas (plattekaas)
- Vermeng apart en voeg toe: 720g suiker, 60g vanillepudding, 30g amandelpoeder
- Voeg geleidelijk toe: 6 eieren, rum en amandelaroma (naar smaak)
- Vermeng met 60g gesmolten boter

Vul de taartbodem eerst met een laagje droge appelmoes alvorens het kaasmengsel toe te voegen.

Bak op 180° à 200° gedurende ongeveer 30 à 50 minuten.

Goed om weten: elk ingrediënt, zoals het merk van de plattekaas en de bloem, net als de kwaliteit van de oven ... beïnvloeden de smaak.

Met dank aan Linda Vandervaeren

