



Het recept van de echte Hoeilaartse kaastaart

Met dank aan Linda Vandervaeren



Recept voor 4 taarten

Taartdeeg

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

Taartvulling

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

1. Vul de taartbodem eerst met een laagje **droge appelmoes** alvorens het kaasmengsel toe te voegen.
2. Bak op **180°C à 200°C** 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.

