



CARLSBOURG

DEPUIS 1895

Ingrediënten

Voor 8 personen

- 400 g kersen
- 150 g patisseriebloem
- 1 zakje bakpoeder
- 130 g amandelpoeder
- 3 eieren
- 130 g losse rietsuiker

De ster van het gerecht



☆ 80 g de Carlsbourg Haute Ardenne Malmedy Boter

Zachte en smeuïge kersentaart

De bereiding

- Verwarm de heteluchtoven voor op 170 °C.
- Was de kersen en verwijder de steeltjes en pitjes.
- Laat de boter smelten op een laag vuur. Laat afkoelen. Meng de gesmolten boter en de suiker in een grote kom.
- Doe er één voor één de eieren bij, en meng telkens goed.
- Roer in een andere kom de bloem, het bakpoeder en het amandelpoeder onder elkaar. Giet dit bij het mengsel van boter, suiker en eieren en meng snel. Doe er 3/4 van de kersen bij en meng weer snel.
- Bekleed een taartvorm met bakpapier en giet er het beslag in. Leg de rest van de kersen op de taart en druk zachtjes aan.
- Schuif voor 40 tot 45 minuten in de oven. Controleer of het gebak gaar is door erin te prikken met een spies. De spies moet droog uit het gebak komen.

De afwerking

- Neem uit de oven.
- Laat afkoelen voor je de taart in stukken snijdt.

Smakelijk !