

Recept winnende creatieve kaastaart 2015: Marieke Van Assche

1 kg platte kaas
600 g suiker
40 g vanillepudding
60 g amandelpoeder
5 eieren
1 eetlepel rum
50 g boter

Frambozencoulis

Recept winnende authentieke kaastaart 2015: Rozane Muyldermans

Deeg:

300 g bloem
120g zachte boter
1 soeplepel suiker
Snuijfe zout
1 ei
12g gedroogde gist
5cl melk

Vulling:

Appelmoes
500 g platte kaas
275 g suiker
2 eieren (wit in sneeuw geklopt)
2 soeplepels amandelschilfers (50 g gemalen)
50 g macarons
½ koffielepel balpoeder
1 soeplepel maizena
20g pudding in ½ tas melk opgelost
20 g gesmolten boter
scheutje amandelextract en rum