

Recept fantasie kaastaart 2014

Jan Van Assche

Deeg voor 2 taarten:

400gr bloem

1 ei

100ml water

6gr gist

snuifje zout

200gr boter

Vulling/ingrediënten:

500gr kaas

250gr suiker

20gr vanillepudding + 10gr vanillesuiker

8 eieren (eiwit scheiden van eierdooier en stijfkloppen)

30gr boter

20 ml Batida de Coco

15 ml ananasextract

8 Macaronkoekjes

2 eetlepels ananascompot met vleugje citroensap en scheut rum

bakken in een voorverwarmde oven op 175°C ongeveer 40min.