

SMAKELIJKE STOFÉ TAART

Stofé is het Waalse dialect woord voor platte kaas. Het recept van de taart gaat ver terug in de geschiedenis toen de adellijke dame Alice de Wavre in de dertiende eeuw stofé taart liet uitdelen aan de bevolking. Om de vijf jaar wordt in Waver trouwens een folklore feest gehouden dat herinnert aan dat evenement. Allen daarheen!



BENODIGDHEDEN TAARTBODEM

- 1 kg bloem
- 450 ml melk
- 50 g gist
- 45 g suiker
- 3 eieren
- 17 g zout
- 400 g vetstof

BENODIGDHEDEN KAASTAARTVULLING

- 800 g magere platte kaas
- 200 g slagroom
- 8 eidooiers
- 8 eiwitten
- 400 g suiker
- 100 g geplette macarons
- 100 g maïsbloem

RECEPT TAARTBODEM

- Start met het kneden van alle ingrediënten behalve de vetstof.
- Als het deeg vorm begint te krijgen, voeg je de vetstof toe en kneed je een homogeen deeg.
- Laat het deeg nu een 15-tal minuten rusten, daarna is het klaar om uitgerold te worden tot de gewenste taartbodems.

RECEPT KAASTAART

- Meng de platte kaas met de slagroom, voeg daarna voorzichtig de eidooiers en geplette macarons toe.
- Klop de eiwitten luchtig op en voeg tijdens het kloppen geleidelijk de suiker toe, daarna meng je de opgeklopte eiwitten met de plattekaassamenstelling.
- Schep de maïsbloem door de taartvulling.
- Vul de taartvormen met het uitgerolde taartendeeg, verdeel 2 soeplepels appelcompote over het deeg, vul de taartvorm met het kaasbeslag en bak de taarten +/- 20 minuten op 220°C.

Ceres nv · Vilvoordselaan 300 · 1130 Brussel
T +32(0)2 240 06 00 · F +32(0)2 242 43 90 · info@ceres.be · www.ceres.be

CERES
GROUPE SOUFFLET GROEP