



Ik bakte in [Kinderen baas kriegentaart](#) of [luchtige biscuit uit chefkids!](#) & vetdeeg volgens het recept dat ik in 2001 kreeg van Jacky Geerinckx, voor een superzoete iglo (gezien in de wakkere muis van 2.1.2010).



**fruittaarten met koekjesdeeg of zanddeeg**

### **Ingrediënten voor 16 personen**

- 5 eierdooiers
- 75 gram suiker
- 2 eiwitten
- 25 gram suiker
- 3 eiwitten
- 50 gram suiker
- 75 gram bloem
- 75 gram maïzena
- een halve koffielepel bakpoeder

1 blik met 10 ananasschijven + 2 eetlepels suiker-krieken

- 125 g harde boter
- 1 ei
- 100 g fijne suiker
- 250 g Imperial zelfrijzende bloem

voor de opbouw van de mini - vulcain:

SLAGROOM: 500 ml room 40%-2 zakjes vanillesuiker- 100g bloedsuiker

biscuit- kirsch

500 g marsepein

Opgekookte ananasblokjes & krieken

16 suikerbloempjes / een rood lint

### **Werkwijze**

#### **De dag voordien:**

1 blik met 10 ananasschijven koken met 2 eetlepels suiker. 1 nacht laten trekken.

## **De dag zelf**

1 bokaal krieken in het sap opkoken met 2 eetlepels suiker.

Binden met maïzena.

Laten afkoelen



## **Zanddeegbodempjes**

### **TAARTENDEEG**

#### **Zo ga je te werk:**

Kneed met de hand 125 g harde boter+ 1 ei + 100 g fijne suiker tot een homogene massa.



Voeg 250 g zelfrijzende bloem toe



Kneed tot deze volledig opgenomen is.



Plaats een half uur in de koelkast.

Rol het deeg uit tot 3 mm.



Bekleed hiermee ingevette taartvormpjes.

Bak ze 25 minuten in een warme luchtoven op 160°C.



## **Biscuit (koude methode)**

voor een springvorm van 30 cm:

### **Werkwijze:**

- 1 Zet alles klaar.
- 2 Weeg de suiker, de bloem en de maïzena af.
- 3 Verwarm de warme luchtoven op 180°C

1 Splits de eieren: tik met een ei op de rand van een potje tot er een barst in het ei is. Maak met je vinger een gat in het ei. Laat het wit van ei in het potje lopen.



- 2 Klop met de mixer de dooiers met de suiker schuimig.
- 3 Klop met de mixer 25 gram suiker met de 2 eiwitten tot een taai en stevig schuim.



Meng met luchtige bewegingen door het dooierbeslag.



4 Spatel de gezeefde bloem, bakpoeder en maïzena eronder



5 Klop met de mixer 50 gram suiker met de 3 eiwitten tot een taai en stevig schuim.



Meng met luchtige bewegingen door het dooierbeslag.



6 Vet een springvorm van 30 cm in.

Doe het deeg in de vorm.

7 Verminder de oven tot 160°C.

Bak de biscuit 1 uur.

Prik met een lange naald in het deeg. Indien er niets aan de naald kleeft is de biscuit gaar.

Ontvorm en laat afkoelen op een rooster.



Klop de room stijf met de vanillesuiker en de bloemsuiker. Niet te langkloppen, zodat je geen boter krijgt!



30g marsepein per taartje uitrollen tussen 2 vellen huishoudfolie waarop je bloemsuiker strooit. Nooit wrijven met marsepein.

Leg een vel marsepein met de huishoudfolie in het inox potje. Leg hierin een eetlepel slagroom.

Biscuit in kubusjes van 1 cm à 1,5cm gesneden tramperen met kirsch

Krieken & ananasblokjes met sap

slagroom aanbrengen tussen de gaten.

Laagje biscuit tramperen met kirsch

Hierop de zanddeegbodem aanbrengen en omdraaien.

Verwijder de huishoudfolie.

**LIEVE OMA'S  
AANDEKOOK**



**Voorbeeld van versiering van het gebak**

Bovenaan een kruis in de marsepein snijden.

Hoekjes omplooiën.

Hierin een suikerbloempje plaatsen.

(Versieren met slagroom of een rood lint)