

Aardappeltaart "Marietje"

Ik probeerde een recept in Erfgoed leeft met Mc Cain My puree, wat op en loodzware flop uitdraaide, en belde tante Marietje om het familierecept voor aardappeltaart met frambozen, dat ik tijdens de receptie in **de Kafhoek** kreeg, nog eens op punt te zetten.

Ingrediënten per persoon

- 100 g (restje) gekookte aardappel
- 100 g suiker
- 1 ei
- frambozen
- 2 koffielepels MIX voor pasteibakkersroom van AVEVE
- 2 soeplepels koude melk

Werkwijze: Verwarm de oven voor op 175°C

1. Draai (per springvormpje 12 cm) de aardappel met een roerzeef in een kom en voeg de suiker toe
2. Doe het ei bij het deeg en meng alles goed door elkaar.
3. Vet 1 springvormpje (12 cm) in.
Doe het mengsel (8 soeplepels) in het springvormpje.
Zet het springvormpje op een bakplaat in de oven.
Bak het taartje 30 minuten.
Maak de zijkant los met een mes!
Draai het taartje om op een bord.
Ontvorm de taart. Laat ze een beetje afkoelen.
Verwijder de losse bodem.
Laat de taartjes afkoelen.
4. Maak pasteibakkersroom :Klop hiervoor 2 koffielepels Mix voor pasteibakkersroom van AVEVE met 2 soeplepels koude melk in een maatbeker. Laat even opstijven.
Bedek de taartjes met een laagje pasteibakkersroom.
Leg hierop frambozen