

Recepten



Lekker logeren in zuidse sferen

Rood Beeldekenstraat 61 9820 Merelbeke
0475/66.63.19 www.lacledusud.be



Rabarber-aardbeientaart

(met meringue)

Ingrediënten (8 personen/stenen bakvorm van 26 cm.)

Voor het deeg: 150 gr boter-150 gr suiker-3 eidooiers-150 gr bloem-75 gr maisbloem-1 koffielepel bakpoeder-300 gr schoongemaakte rabarber-6 middelgrote aardbeien-2 eetlepels griessuiker. Voor de meringue: 3 eiwitten-150 gr bloedsuiker-1 citroen

Bereidingswijze:

Smeer de vorm goed in met boter en bestuif met wat bloem.

Was de rabarber, jonge steeltjes hoeven niet geschild te worden, en snijd in kleine blokjes. Snijd de aardbeien eveneens in blokjes.

Bereiding van het deeg: smelt de boter maar laat ze niet te warm worden, voeg er al kloppend de suiker bij. Roer de eidooiers eronder. Meng dan (de gezeefde) bloem, de maisbloem en tenslotte de bakpoeder er onder.

Schep het deeg in de vorm en druk mooi aan. Alleen de bodem bedekken, niet de zij-kanten.

Verdeel de rabarber en de aardbeien over het deeg en blijf een beetje van de rand weg. Bestrooi met enkele lepels griessuiker.

Bak 30 minuten op 175 °C. en haal uit de oven.

Bereid ondertussen de meringue: klop de eiwitten stijf, voeg al kloppend de bloedsuiker en het sap van een citroen toe.

Verdeel de meringue over de taart, bak 30 minuten op 150 °C.

Haal de taart uit de oven, ontvorm en laat afkoelen.

Smakelijk !