

Kastanjetaart

Ingrediënten

- 2 eetlepels Maizena
- 5 gram bakpoeder
- 3 eieren
- 100 gram boter
- 750 gram kastanjepuree

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 150 graden Celsius.
2. Beboter een vorm en beleg deze met bakpapier. beboter het bakpapier.
3. Meng de maizena met de bakpoeder.
4. Meng de gesmolten boter met de kastanjepuree. Voeg de eigelen toe. Voeg het meel toe.
5. Sla de eiwitten stijf en klop deze door het meelmengsel.
6. Giet het beslag in de vorm en zet deze 40 minuten in de oven.
7. Laat de cake 30 minuen afkoelen voordat deze uit de vorm wordt gehaald.