



Alcazar

500 g broyage nr.5 of SI50
6 stuks eierdooiers
4 stuks eieren
100 g bloem
8 stuks eiwitten
25 g kirsch
25 g curacao
500 g marsepein 50/50
2-3 stuks eiwitten

- Klop de broyage met de eierdooiers en de eieren op.
- Voeg de likeuren toe.
- Klop de eiwitten op.
- Spatel omzichtig de bloem onder het beslag en daarna de eiwitten.
- Bekleed ringen met vetdeeg. bestrijk de bodem met abrikozenkonfituur en strooi wat geweekte rozijnen over de konfituur.
- Vul de ringen met het beslag en bak af in een matige oven van 180 - 200°C.
- Slap de marsepein af met de eiwitten.
- Spuit na afkoeling met een getande spuit een rooster met de zachtgemaakte marsepein 50/50. Laat even aandrogen.
- Zet de taarten op dubbele bakplaten en kleur de marsepein in een zeer warme oven.
- De bovenzijde voorzichtig abrikoteren en binnen in de vierkantjes wat gehakte pistache strooien.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --