



## **Genuese Taart**

**1** kg marsepein 50/50  
**8** stuks eierdooiers  
**6** stuks eieren  
**150** g aardappelzetmeel  
**50** g maiszetmeel  
**8** stuks eiwitten  
**50** g kristalsuiker  
**200** g boter, gesmolten - warm

- Slap de marsepein 50/50 af met de 8 eierdooiers en begin op te kloppen.
- Voeg de eieren toe en klop luchtig op.
- Klop de eiwitten en de suiker op tot een glad schuim en spatel hiervan 1/3 onder het amandelbeslag.
- Spatel vervolgens de warme, gesmolten boter eronder en dan de samen gezeefde zetmelen.
- Spatel om te eindigen de rest van het gladde schuim onder het beslag.
- Boter speciale Genoisevormen en leg onderaan een speciaal papier met de firmanaam en de naam van het gebak: "GENUESE TAART" of "Gateau de Genes".
- Bak in een matige oven van 180 - 200 °C gedurende 40 a 45 minuten.
- Na het bakken ontvormen op een linnendoek en laten afkoelen.
- Presenteer de taart met het papier naar boven.

**Source:** Dehaeck-Delbaere | Servings: --