



Marcelin

900 g marsepein 50/50

6 stuks eieren

7 stuks eierdooiers

75 g bloem

75 g zetmeel

7 stuks eiwitten

50 g kristalsuiker

- Klop de marsepein met de dooiers op in kleine versnelling en voeg er geleidelijk de eieren aan toe.
- Klop de eiwitten op met de suiker en spatel 1/3 van het schuim onder het beslag.
- Spatel de samengezeefde bloem en zetmeel onder en uiteindelijk de rest van het schuim.
- Bekleed gladde vormen (Catherine vormen) met wenerdeeg.
- Strijk abrikozenkonfituur op de bodem en vul de vormen met het beslag, tot een vinger van de rand.
- Bestrooi de taarten rijkelijk met bloedsuiker.
- Bak in een zachte oven van 180°C.
- Bestrooi na het bakken opnieuw met bloedsuiker.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --