



Tartines Flamandes

1200 g marsepein 50/50

600 g griessuiker

400 g eiwitten

100 g bloem

10 vellen ouwel

- Slap in een rond beslagbekken de marsepein af met de eiwitten.
- Voeg de suiker en de bloem toe.
- Strijk met een palet de samenstelling uit op ouwel, op 5 mm dikte en in vierkanten van 7 cm x 7 cm.
- Strooi bovenop geschaafde amandelen en leg de vierkanten op een gesmeerde en licht gebloemde bakplaat.
- Zorg voor wat ruimte tussen de "tartines".
- Bestrooi het gebak met bloedsuiker voor het afbakken.
- Bak in een zeer zachte oven van 180°C.

LET OP

- De samenstelling mag niet te slap zijn, noch te vast zijn. Het moet de stevigheid hebben van soezenbeslag.
- Het recept geeft ongeveer 40 stuks.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --