Taart van Kastanje

Ingrediënten

125 g boter*, in stukjes*

100 g gemalen amandelen

4 eieren

150 g suiker

400 g kastanjepuree

Bereiding

1. Doe de boter, suiker en eierdooiers in de MB en mix **20 sec / snel 5**.
2. Bijspatelen en mix opnieuw **10 sec / snel 5**.
3. Voeg het amandelmeel en kastanjepuree toe en mix **10 sec / snel 5.**
4. Bijspatelen en herhaal **10 sec / snel 5**.
5. Bijspatelen en herhaal nogmaals **10 sec / snel 5**.
6. Doe over in een grote kom.
7. Was de MB goed uit, spoel de MB met water en azijn om goed te ontvetten.
8. Plaats de vlinder op het mes.
9. Doe de 4 eiwitten in de MB en klop **3 min / snel 3.5**.
10. Spatel de eiwitten voorzichtig door het kastanje mengsel.
11. Giet het beslag in de taartvorm.
12. Bak **50 tot 60 min op 200°C.**

Tip

Je kan amandelmeel of kastanjemeel maken door de noten te mixen.

Per 100 g mixen op 8 sec / snel 7.

Wanneer je kastanjemeel i.p.v. puree gebruikt, heb je eerder een cake.

Kastanjepuree kan je kopen in een bokaal in de supermarkt of je maakt het zelf van verse kastanjes!

Breng 500 g gepelde kastanjes en 500 ml melk aan de kook voor 40 min.

Giet door een zeef en bewaar de melk. Doe de gare kastanjes, 1 zakje vanillesuiker, een snuifje zout en een klontje boter in de MB en mix 40 sec / snel 10 . Doe er zoveel van de warme melk bij als nodig is, om een smeuïge puree te maken.