

Bijensteek met groene klaver

Deze honingzoete taart met krokante amandelen en een romige vulling komt uit Duitsland. Volgens de legende werd de bakker die deze taart voor het eerst bakte gestoken door een bij die op de heerlijke geur afkwam. Vandaar de naam. Voor ons project hebben we de plaatkoek versierd met klaverblaadjes (groene marsepein van de bakker en een uitsteekvormpje van Dille&Kamille)

Benodigheden: neem de dubbele hoeveelheid voor een plaatkoek

Deeg	Toplaag	Vulling
175 g zelfrijzend bakmeel	75 g honing	2 dl melk
150 g boter	75 g boter	1½ el custard
100 g suiker	1 tl citroenrasp	1 el suiker
2 eieren	150 g geschaafde amandelen	1 zakje vanillesuiker
½ tl vanillearoma	2 tl bloem	1 dl slagroom
2 el melk	2 tl bloem op het beslag	Stukje groene marsepein

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op Elektrische oven: 190°C, Heteluchtoven: 170°C

Vet de springvorm in en bestuif deze met bloem.

Roer de boter zacht. Voeg de suiker toe en blijf kloppen tot het mengsel luchtig is.

Klop er één voor één de eieren door en voeg de vanillearoma toe.

Voeg Bakkers Zelfrijzend Bakmeel en melk toe.

Breng al roerende de honing, boter, citroenrasp aan de kook en roer dan de geschaafde amandelen en 2 tl bloem erdoor voor de toplaag.

Schep het beslag in de springvorm, strooi er een dun laagje bloem over en verdeel daar het honing-amandelmengsel over.

Bak de taart in ca. 40 minuten iets onder het midden van de oven.

De toplaag zal tijdens het bakken licht karamelliseren.

Meng de custard en de suiker met 2 el melk tot een glad papje.

Breng intussen de overige melk aan de kook. Voeg de aangemaakte custard al roerend aan de melk toe en laat het zachtjes doorkoken tot het bindt.

Laat de custard onder af en toe roeren afkoelen. Klop de slagroom met de vanillesuiker.

Spatel de slagroom door de afgekoelde custard.

Haal de taart uit de springvorm, laat deze afkoelen en snijd de bodem horizontaal in 2 lagen.

Bestrijk de onderste laag met het custard-roommengsel en leg de bovenste laag half ingesneden in vierkanten erbovenop. Rol de marsepein dun uit in poedersuiker en steek met een vormpje de klaverblaadjes uit. Laat de taart goed koud worden, versier de taart met de klaverblaadjes en snijd de taart volgens voorgesneden patroon in vierkanten.

