

Taartbodems

Biscuitbodem (links)

Oven: 175°C – 35 minuten

Ingrediënten:

- 4 eieren
- 100 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 80 g bloem
- 20 g maïzena

Bereiding:

- Verwarm de oven voor.
- Klop de eieren met de suiker en de vanillesuiker in een vetvrije kom tot een dik schuimige massa.
- Roer de bloem en de maïzena door elkaar, spatel het door het schuimige mengsel en schep het deeg in een beboterde springvorm.
- Bak de taart ca. 35 minuten



Taartbodem voor vruchten (rechts)

Oven: 180°C – 30 minuten

Ingrediënten:

- 150 g basterdsuiker
- 150 g bloem
- 150 g boter
- bakpoeder
- 2 eieren

Bereiding:

- Verwarm de oven voor.
- Boter en suiker romig kloppen met de mixer met garde.
- Een voor een de eieren erbij en blijven roeren.
- Bloem en bakpoeder mengen en luchtig door het mengsel roeren en in de bakvorm gelijkmatig verdelen.
- Bak de taartbodem ca. 30 min.