



# Korenmolen “De Oude Molen”



## **Oude Molense Taart (Biscuitdeeg)**

### *Benodigheden:*

- Zakje Oude Molens Taartmix.
- 150 gram suiker.
- 5 eieren.

### *Bereidingswijze:*

*Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.*

*Vet de bakvorm in. (springvorm van 24 cm)*

*Doe de suiker en de eieren in een beslagkom.*

*Klop met een mixer tot het mengsel schuimig is geworden ( minimaal 8 minuten op de hoogste stand en 2 minuten op de laagste stand zodat het mengsel genoeg lucht bevat).*

*Schep nu voorzichtig de taartmix door dit mengsel (niet teveel roeren want dan verdwijnt er teveel lucht) totdat alle bloem is opgenomen.*

*Doe het beslag in de vorm en zet dit in de voorverwarmde oven en bak de taart in 35-40 minuten bruin en gaar, controleer dit met een sateprikker, zit er beslag aan, nog een paar minuten bijgeven.*

*Echter nooit langer bakken dan nodig, anders wordt de taart te droog.*

*Pas op doe de deur van de oven nooit open voor er minimaal 35 minuten zijn verstreken anders zakt de taart in.*

*Haal de taart uit de oven en laat de taart nog 10 minuten in de vorm zitten voor je hem er voorzichtig uithaalt.*