



# Korenmolen “De Oude Molen”

Oudemolensedijk 16 Fijnaart. (gem. Moerdijk)



## 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 satéprikker, 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