

Liefde is...



...samen koken.

NIEUW !!!!! RECEPTEN

Op onze clubwandelingen hebben we natuurlijk ook veel tijd op met elkaar een babbeltje te slaan. Allerlei onderwerpen worden onderling besproken, van voetbal tot levenswijsheden, maar zeker over KOKEN en BAKKEN!

Vergeet Jeroen Meus, Piet Huysentruyt, Pascale Naessens en anderen..... want nu komt er op algemeen verzoek een nieuwe **RECEPTENPAGINA**, op onze website en idem in ons clubblaadje.

Zoals beloofd tijdens de wandeling in Monschau de eerste bijdrage van Alice:

RICOTTATAART, zowel koud als warm lekker

1. BASISDEEG (kan je tevens gebruiken voor **ALLE** taarten)

250gr zelfrijzende bloem

1 ei (volledig)

50gr braadboter

70gr fijne suiker

90ml lauw water

- * Neem diepe kom, strooi bloem erin, kuiltje maken, de boter, suiker, en volledig ei erbij, de helft van het water.
- * Nu mengen, vanuit het midden van deeg, beetje bij beetje overige water erbij mengen.
- * Eigenlijk mag je taart deeg niet te veel kneden.
- * Maar je deeg steeds omwoelen met je hand, tot het niet meer kleeft. Je kan je handen ontdoen van deeg door ietske, pietske bloem erover te strooien.
- * Vergeet niet, taartdeeg is geen brooddeeg, dus nooit te droog maken, en zeker niet te veel kneden. Maar deeg altijd OMWOELLEN.
- * Nu je kom met beetje bloem bestrooien, taartdeeg erop, en zeker 30min. laten rusten.(mag ook meer).
- * **BEGIN JE OVEN NU AL MAAR TE WARMEN OP 200°GRADEN.**
- * **NEEM NU JE TAARTVORM VAN DOORSNEDE 24CM**
- * Bestrooi tafel met bloem, maak bol van je deeg, duw nu plat, neem deegrol en rol goed uit, bestrooi nu weer beetje bloem bij draai deeglap om, rol weer goed uit.
- * Vouw je deeg in twee, leg in de helft van taartvorm, nu uitleggen van deeg, zijkanten afduwen met je duim.
- * Nu een ei loskloppen met vork, met borsteltje de zijkant van taartdeeg bestrijken met ei. Te veel ei over, niet erg, giet maar over deeg bodem.

2. MENGSEL

Ricotta kaas 250gr

250gr fijne suiker

4 volledige eieren

- * Ricottakaas in kom kloppen met suiker, met volledige eieren
- * Doe dit mengsel op je taartdeeg, klaar is kees
- * Doe je onderste richel in de oven, plaats hierop je taart, laat bakken op 200°-20min tot 30min, afhankelijk van oven!!
- * Deeg gaat omhoog, zakt bij uit de oven te halen. Dit is zeer normaal bij deze ricottataart.
- * Laat afkoelen op richel, mag warm en koud verorberd worden;

Smakelijk en succes

Volgende keer ???? weer iets lekkers