

# Recept

## Marker taart

Ovenstand 160-165 graden  
35 - 40 minuten

### Nodig voor de cake

120 gram suiker  
120 gram roomboter  
140 gram bloem  
6 eieren (vers)

### Vorbereiding

Vet een ronde bakvorm in en bestrooi deze met ongeveer 1 eetlepel bloem!

### Suiker en eigeel samenvoegen

Opkloppen met vork

Eiwit in grote kom met mixer roeren: het eiwit zo stijf kloppen dat je de kom onderste boven kunt houden!

Boter klein snijden en bloem er door lepelen

Het eigeelmengsel door de stijfgeklopte eiwitten spatelen: let op! niet te wild

Vervolgens de bloem er door heen spatelen: let op niet te lang!

### Garnering

#### Glazuur

Poedersuiker, water of limonade roeren tot stroop

### Nodig voor de Crème

120 gram poedersuiker  
25 gram harde margarine (blue band)  
1 ei  
3 eetlepels custard

Eerst ei en boter mixen

Dan poedersuiker en custard bijvoegen