

Ingrediënten voor 8 personen

175 gram boter - 75 gram
lichtbruine basterdsuiker - 3
eiwitten - 3 eierdooiers - geraspte
schil van 1 sinaasappel - sap van
1 sinaasappel - 150 gram
zelfrijzend bakmeel - 6 eetlepels
poedersuiker - geraspte schil van
1 citroen - sap van 1 citroen - 2
eetlepels gemalen amandelen - 3
1/2 dl slagroom - 1 eetlepel
Grand Marnier - Voor versiering :
16 gesuikerde sinaasappel- en
citroenschijfjes - gesuikerde
amandelen - verse bloemen

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Moederdagtaart

Hulpmiddelen

Laat een berichtje achterals je mijn recept meeneemt

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een tubandvorm van 9 dl in en bestrooi hem met bloem. Klop de helft van de boter en alle basterdsuiker tot een bleek en romig geheel. Klop het eigeel, sinaasappelrasp en -sap erdoor samen met 75 gram bloem. Klop de rest van de boter en poedersuiker in een apart kommetje romig. Roer het citroenrasp en -sap erdoor, alsmede de rest van de bloem en amandelen. Klop de eiwitten stijf en spatel ze door het mengsel. Lepel beide mengsel een voor een in de tulbandvorm. Snijd er met een vleespen doorheen zodat een mooi gemarmerd patroon ontstaat. Bak de taart in 50 minuten gaar. Laat de taart 10 minuten in de vorm staan en laat hem dan op een rooster afkoelen. Klop de slagroom met de Grand Marnier tot een romig mengsel. Bestrijk de taart met een plat mes ermee. Versier de taart met gesuikerd fruit, de dragees, gesuikerde amandelen en verse bloemen.