

## Recept aardappel taart

(bron: kookschrift II Cornelia van Gijn – Hoogwinkel, moeder van Simon van Gijn)

Smakelijk!  
met Petra Possel

*om een te bakken*

Neem 8 à 10 aardappelen na dat dezelve groot zijn schil ze kook ze heel gaar en vrijf ze heel fijn

doe daarbij 6 tinne lepels blom, 2 gestote beschuitjes 1 lood caneel 3 eijeren ¼ lb boter zuiker na de smaak,

de pan of vorm moet met boter beschuit en Caneel besmeerd worden en boven het belag ook weer, het moet een klein uurtje bakken, van onder weinig en van boven veel vuur, ook kan men er wel een weinig amandel pas in doen, en een lepel oranje of rose water ook nog twee kopjes warme zoet melk.

*Interpretatie Keukenprins Pieter:*

### Ingrediënten

8-10		kruimige, middelgrote aardappelen, geschild en in gelijke grove stukken
6	el	bloem
2		beschuiten, fijn verkruimeld
14	gram	kaneel (poeder)
3		eieren
85	gram	boter
130	gram	suiker
280	ml	melk
1½	el	oranjebloesemwater (of rozenwater of enkele druppels amandelessence) extra boter, beschuitkruim en kaneel

### Bereiding

Kook de aardappelen volledig gaar in weinig water. Giet ze af en laat ze uitdampen. Wrijf ze door een bolzeef.

Meng bloem, verkruimelde beschuiten, kaneel en suiker. Meng het aardappelkruim met de droge ingrediënten. Roer daar de losgeklopte eieren door.

Verwarm de melk in een steelpan en doe daar – van het vuur af – de boter bij. Roer dit door het aardappelmengsel samen met het oranjebloesemwater.

Vet een passende taartvorm (eventueel bekleed met bakpapier) in met boter. Bestrooi de bodem en de randen met een mengsel van beschuitkruim en kaneel. Die het beslag in de taartvorm en bestrooi de bovenkant met het mengsel van beschuitkruim en kaneel en een beetje suiker. Bak ca. 40 minuten op 180° Celsius (let op de kleur, zonodig wat langer). Laat afkoelen in de vorm en snijd er punten van.

N.B. Ik bakte deze taart in een siliconenmat met kleine vormpjes in ca. 12 minuten.