



Hongarije

Burgonyatorta

Aardappeltaart

4 eieren
250 gr. suiker
250 gr. gekookte aardappelen
3 el. bloem
3 el. paneermeel
half pak (1 theelepel) bakpoeder

voor het invetten van de vorm:

boter
bloem

en voor de crème

100 gr. boter
100 gr. poedersuiker
250 gr. gekookte aardappelen
40 gr. cacaopoeder
2 el. rum
1 zakje vanillesuiker

Een pond koude aardappelen van gisteren (zonder schil!) werk je door de aardappelpers. Geen kliëkjes? Kook dan je de aardappelen, pel ze, werk ze door de pers en laat ze helemaal afkoelen. Verdeel de aardappelprut in twee delen van elk 250 gr.

Scheid de eieren. Klop de eierdooiers met de helft van de suiker in een minuutje of vijf mooi schuimig met je mixer. Meng er dan het bakpoeder en de aardappelen door, en vervolgens de bloem en het paneermeel. Klop nu samen met de andere helft van de suiker de eiwitten tot een stevig schuim en schep ze door het mengsel.

Vet een vorm (Ø 24 cm.) in met boter en bestuif met bloem. Hou de vorm even ondersteboven om de overtollige bloem kwijt te raken. Stort er het deeg in en strijk het glad. Bak het in de oven, 30 min. op 180°C. Laat het gebak helemaal afkoelen.

Voor de crème meng je de zachte boter met de poedersuiker. Vervolgens doe je er de tweede helft van de aardappelen, de cacao, de rum en de vanillesuiker door.

www.ajvar.nl



Hongarije

Snij de afgekoelde koek overdwers in twee delen, zodat je twee "taarten" hebt. Bestrijk de onderste helft met de helft van de crème, leg het bovenste er weer op en bestrijk de hele aardappeltaart met de rest van de crème.

Je kunt de aardappeltaart eventueel nog versieren met wat chocolaatjes of toefjes slagroom.

Zet de taart een paar uur in de koelkast om op te stijven.