

Verse mattentaart

Nodig

Voor 500 gram matten => OPGELET : Maak de matten de dag voordien!

1 liter karnemelk

3 liter volle melk

azijn

Kook de melk. Giet er dan de karnemelk bij en voeg wat azijn toe, zodat de melk snel stremt. Wanneer de matten gevormd zijn laat je ze nog een kwartier rusten.

Zeef de matten door een neteldoek en laat ze een nacht drogen.

Haal 's anderdaags de gedroogde matten door een passeerzeef en weeg hoeveel matten je gemaakt hebt. Aan de hand van dit gewicht bepaal je de hoeveelheid van de andere ingrediënten.

Voor de mattentaart (met 500 gram matten):

6 eieren

250 gram bloedsuiker

50 gram gemalen amandelen

vanillesuiker

2 vellen bladerdeeg

Bereiding

Scheid de eieren en spatel de eierdooiers met de matten samen met de helft van de bloedsuiker en het amandelpoeder. Klop de andere helft van de bloedsuiker met het eiwit en spatel dit ook door het mattenmengsel.

Leg bladerdeeg in een platte vorm en giet het deeg hierin.

Dek af met een 2^{de} vel bladerdeeg. Druk de randen goed aan.

Wrijf het bladerdeeg in met losgeklopt ei en geef enkele knipjes in het bovenste vel bladerdeeg, zodat de lucht kan ontsnappen.

Bak in een voorverwarmde oven op 180 graden gedurende 30-40 minuten.