Sneeuwster met zelfgemaakte advocaat recept

± 3 uur

8 personen

Het sneeuwt! Kijk die mooie witte wereld dan, alles bedekt onder een laagje poedersuiker. Mooi weer om erop uit te gaan of om thuis lekker huiselijke dingen te doen. Zelf advocaat maken bijvoorbeeld en daar dan een heerlijke sneeuw-ster mee bakken. Dit taartje is pure nostalgie. Vroeger kreeg je als kind maar een klein puntje, want er zat drank in. We spreken hier lang voordat iemand ooit van coma zuipen en drinkketen had gehoord. Als je dit taartje alleen uit het vriesvak van de supermarkt kent, is het zeker de moeite waard om deze zelfgemaakte variant te proberen. Misschien iets minder netjes, maar veel meer smaak!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 400 gram witte basterdsuiker;
- 1 zakje vanillesuiker;
- 100 gram fijne suiker;
- 75 gram bloem;
- 25 gram maïzena;
- 200 milliliter slagroom;
- 3 eetlepels poedersuiker;
- Springvorm 20 cm doorsnede;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 8 hele eieren;
- 4 eidooiers;
- 4 eiwitten;
- 500 milliliter inmaakbrandewijn;

- 100 milliliter advocaat.

Recept

1. Maak eerst de advocaat, hiervan gebruik je straks 100 milliliter.
2. Mix 8 eieren in een kom met 400 gram basterdsuiker en 1 zakje vanillesuiker goed schuimig door elkaar heen.
3. Voeg langzaam 150 milliliter heet water toe.
4. Blijf ondertussen langzaam kloppen en schenk er vervolgens 500 milliliter inmaakbrandewijn doorheen.
5. Zet een pannetje water op het vuur, maar laat dit net niet koken.
6. Zet de kom vervolgens op het pannetje en verwarm het mengsel au bain-marie.
   Let op! Zorg dat de temperatuur van de advocaat niet boven de 85 graden komt, dan gaat het schiften.
7. Verwarm totdat het mengsel iets indikt.
8. Giet de advocaat in gesteriliseerde flessen of potjes en sluit dit goed af, bewaar de advocaat tot gebruik in de koelkast.
9. Verwarm de oven voor op 175 graden.
10. Vet een springvorm in en leg een bakpapiertje op de bodem.
11. Mix het eiwit met de suiker goed stevig door elkaar heen.
12. Voeg daarna 1 voor 1 de eidooiers toe en blijf mixen.
13. Zeef de bloem met maïzena en spatel dit voorzichtig door het mengsel heen.
14. Doe het beslag in de springvorm.
15. Bak het beslag in ongeveer 35 minuten goudbruin en gaar.
16. Laat de taart even afkoelen in de vorm, verwijder de vorm en het bakpapiertje en laat dit helemaal afkoelen.
17. Snijd daarna de taart horizontaal doormidden.
18. Klop de slagroom stijf en verdeel het over de bodem.
    Tip! Zorg dat in het midden iets meer slagroom komt, dan krijg je een mooie bolvorm.
19. Verdeel de advocaat in het midden van de slagroom.
20. Snijd de bovenste helft vervolgens iets in volgens het sneeuwster patroon.
    Tip! Snijd de cake niet helemaal door en niet helemaal tot aan de rand.
21. Leg de cake met ster op de room-advocaat laag en druk aan de randen iets naar beneden.
22. Bestuif de cake met wat poedersuiker.

Handige informatie

Deel jouw sneeuwster met zelfgemaakte advocaat met ons!

Heb jij ook dit recept voor Sneeuwster met zelfgemaakte advocaat uitgeprobeerd? Dan zijn wij erg

benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw sneeuwster niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 × Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 × Schlagfix Plantaardige Slagroom Ongezoet 1L (Art.nr.: 300100)
- 1 × Taartpan PME rond Ø20 x 7,5cm (Art.nr.: RND083)
- 1 × Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 × Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)