



⌚ ± 1.5 uur

 ± 1.5 uur

 10 personen





Recept

1. Meng de Taartbodem & Koekjes mix, de roomboter en het ei door elkaar heen.
2. Kneed dit mengsel tot een stevig deeg.
3. Verpak het deeg in plasticfolie en leg een uur in de koeling.
4. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
5. Vet de bakvorm in met de bakspray.
6. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad.
Tip! Rol het deeg iets groter uit dan de grootte van de bakvorm.
7. Leg het deeg los over de bakvorm en druk de randen iets aan.
8. Snijd met een mesje langs de bovenrand om het overvloedige deeg weg te snijden.
9. Leg een stukje bakpapier over het deeg in de bakvorm.
10. Doe daar bovenop de blindbakbonen.
11. Bak de taartbodem 15 minuten blind in de voorverwarmde oven.
12. Verwijder na het bakken het bakpapier en de blindbakbonen.
13. Laat de taartbodem nog eens 10 minuten bakken in de oven.
14. Laat de taartbodem daarna afkoelen in de bakvorm.
15. Meng met een mixer in 3 tot 7 minuten op de hoogste stand de roompoeder en 310 ml water door elkaar heen.
16. Schep de room op de koekbodem tot een halve centimeter onder de rand.
17. Zet de taart een half uur in de koeling.
18. Haal daarna de taart weer uit de koeling en verdeel de kersen over de room heen.
19. Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker en de Klop-Fix.
20. Verdeel de slagroom over de kersen in de bakvorm.
21. Garneer de skitaart met een laag meringue sticks.
22. Zeef over de meringue sticks een laagje suikerbakkerspoeder.

Bekijk ook eens onze andere Taart & Gebak recepten!

Viel dit skigebak goed bij je in de smaak? En vind je het leuk om allerlei verschillende soorten taarten te maken?



