

# Slagroom taart

VAN EMMY'S GLUTENVRIJ

Als wij in Nederland iets te vieren hebben, dan doen wij dit graag met een lekkere slagroomtaart. Maar met coeliakie haal je die niet eventjes bij de bakker. Met dit recept kan iedereen met of zonder bakervaring een slagroomtaart maken die én niet snel droog wordt, die je goed kan bewaren in de koelkast en zelfs na enkele dagen nog superlekker is! Het geheim zit in de verwarmde suiker en eieren op kamertemperatuur, deze zorgen voor een mooi luchtig beslag.



JE KUNT DIT RECEPT OOK  
PRIMA GEBRUIKEN VOOR  
ANDERE TAARTEN ZOALS EEN  
MOKKA- OF CHOCOLADETAART.  
IN HET LAATSTE GEVAL VERVANG  
JE 20 GRAM VAN HET BLOEM  
DOOR CACAPOEDER

**Ingrediënten**  
5 eieren (kamertemperatuur)  
110 gram suiker (verwarmd - zie uitleg)  
110 gram glutenvrije universele bloem (gezeefd)  
500 ml slagroom  
50 gram suiker  
Jam en/of vers fruit  
Geschaafde geroosterde amandelen

- 1 Verwarm de oven voor tot 175 °C.
- 2 Vet je bakvorm (ø 24 cm) in en leg een rondje bakpapier op de bodem.
- 3 Leg een stuk bakpapier op een bakplaat en strooi hier 110 gram suiker op. Zet deze 3 minuten in de voorverwarmde oven en laat de suiker warm worden. Je kunt daarna de warme oven gebruiken om de amandelen te roosteren.
- 4 Doe ondertussen de eieren in een kom. Als je eieren niet op kamertemperatuur zijn, leg ze dan even in een schaalje met warm water. Voeg de suiker bij de eieren. Mix (op hoge snelheid) het geheel 10 minuten. Het beslag zal nu mooi dik zijn en als een dik lint van de garde lopen.
- 5 Spatel (in drie delen) de gezeefde bloem door de eieren. Spatel snel maar voorzichtig zodat je niet te veel volume verliest.
- 6 Giet je beslag in de bakvorm (tot max. 2/3) en zet deze in de oven. Bak ca. 30 minuten.
- 7 Open de oven pas tegen het einde van de baktijd. De biscuit is klaar als hij terugveert als je 'm zachtjes van boven indrukt. Blijven de kuiltjes van je vingers zichtbaar, dan is hij nog niet gaar. Als de deur van de oven nog dicht moet en de cake blijft in de oven staan, doe de deur dan zachtjes dicht. Plotselinge verandering van druk in de oven kan de biscuit doen instorten. Als de biscuit klaar is dan mag hij buiten de oven afkoelen. Ga eerst met een mes langs de binnenkant van de vorm om 'm los te snijden.
- 8 Snijd de afgekoelde biscuitbodem met een broodmes vanaf de bovenkant af zodat deze recht is (het bruine stuk cake is trouwens ook niet zo lekker). Zo krijg je een mooi vlakke cake. Je kunt de cake in meer plakken snijden zodat je meer laagjes krijgt.
- 9 Klop de slagroom nu stijf met de 50 gram suiker en smeer op de eerste laag cake een dun laagje slagroom. Spuit met een spuitzak een ring langs de rand van de cake en vul het midden met een laagje jam en/of vers fruit of een ander vulling. De ring langs de rand zorgt ervoor dat je vulling straks aan de zijkanten niet zichtbaar is. Je hoeft je vulling niet net zo hoog op te bouwen als het randje; de extra slagroom druk je met de volgende laag cake vanzelf naar buiten. Herhaal dit met alle laagjes cake, behalve met de bovenste laag.
- 10 Smeer een dun laagje slagroom over de hele taart en zet hem vervolgens in de koelkast. Na ongeveer 30 minuten kun je de volgende laag slagroom er overheen doen. Als je de taart met 2 laagjes slagroom insmeert, heb je minder last van kruimels in je bovenste laag. Als je geen kruimels ziet in de eerste laag slagroom, kun je de cake ook in één keer afsmeren.
- 11 Druk nu de (geroosterde, gekoelde) amandelen, hagelslag of sprinkels in de zijkant van de cake en maak de taart af met rosetjes, vers fruit, sprinkles, hagelslag, nootjes of wat je maar wilt. Bewaar de cake in de koelkast. Je kunt 'm gekoeld prima een aantal dagen bewaren.