



# Recept klassieke sneeuwster

De klassieke sneeuwster is tijdens de feestdagen een mooi nagerecht bij de kerstdis. Of gewoon lekker bij koffie. Als je dit gebak ziet, denkt je aan zacht en luchtig gebak. Maar van deze sneeuwster krijg je spierballen. Alleen door veel en lang te mixen, ontstaat de luchtigheid die je verwacht. Smullen maar!

## Bereidingstijd

Hoeveelheid: 10 – 12 punten  
Bereiding: 45 minuten  
Oventijd: 45- 60 minuten  
Koeltijd: 90 minuten  
Houdbaarheid 2-3 dagen afgedekt in de koelkast

## Ingrediënten

70 gram Schär mix C  
20 gram Maizena (glutenvrij)  
5 gram Fiberhusk\*  
135 gram witte basterdsuiker  
6 eieren maat M  
mespuntje zout  
citroensap (om te ontvetten)  
boter om in te vetten

250 milliliter koude slagroom (evt. lactosevrij)  
50 gram mascarpone of lactosevrije roomkaas  
2 eetlepel fijne kristalsuiker  
4-6 eetlepel advocaat  
Poedersuiker om te bestrooien

\* Fiberhusk = psylliumvezel = vlozaad (glutenvrij)

## Keukenhulpjes

Bakpapier  
Springvorm Ø 24 centimeter  
Mixer

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 160 graden boven en onder warmte..  
Hete lucht: 150 graden.

1. Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier en vet de randen in. Maak een beslagkom vetvrij met citroensap. Splits de eieren, en zorg dat er geen spatje geel bij het eiwit komt. Doe de eiwitten in de vetvrije beslagkom met een mespuntje zout.

Doe de eidooiers in een andere ruime beslagkom.

2. Mix de eidooiers met de suiker en de Fiberhusk, gedurende 15 minuten met een mixer met kloppers op de hoogste stand tot een romige, lichtgele massa. Meng de Maïzena door de Schär C en zeef dit in gedeeltes bij de eidooiers. Spatel dit luchtig door elkaar. Niet mixen!

3. Was de kloppers goed af en maak ze vetvrij met citroensap. Mix op de hoogste stand de eiwitten met een mixer met kloppers stijf, net zolang totdat je de bak op de kop kunt houden. Spatel de stijf geslagen eiwitten luchtig door het beslag met de eidooiers. Niet mixen!!!

4. Giet het beslag in de springvorm. Bak de taart iets onder het midden in de voorverwarmde oven gedurende 45 - 60 minuten. Prik na 45 minuten met een saté prikker in de taart, om te zien of hij gaar is. Is de saté prikker niet schoon, bak de taart dan 5 minuten langer en controleer weer. Herhaal dit totdat de saté prikker er schoon uit komt.

5. Snij meteen de zijkant los van de vorm en verwijder de springvorm en het bakpapier. Laat de biscuitbodem op de kop op een rooster helemaal afkoelen.

6. Mix voor de vulling de slagroom, mascarpone en suiker in een kom tot een stijf mengsel. Zet in de koelkast tot je het nodig hebt.

7. Snij de biscuitbodem, wanneer deze is afgekoeld, horizontaal door de helft. Leg de onderkant op een schaal. Verspreid de slagroom over het biscuit, maar zorg dat dit in het midden bol staat. Smeer hierover een laagje advocaat.

8. Pak de bovenste laag biscuit erbij. Snijd hier een ster in door hem kruiselings enkele keren aan de bovenkant in te snijden. Doe dit voorzichtig zodat je het biscuit niet stuk trekt. Leg de laag biscuit bovenop de taart.

9. Zet de taart in de koelkast tot je deze aansnijdt. Bestrooi je hem voor het serveren met poedersuiker. De sneeuwster is afgedekt in de koelkast 2-3 dagen houdbaar.

### **Tip**

Wil je liever geen alcohol?

Vervang de advocaat dan door banketbakkersroom.

# ***Eet smakelijk!***