



Misérablegebak

Benodigdheden Amandelbeslag: 500 gram eiwit, 300 gram basterdsuiker, 500 gram amandelpoeder, 300 gram poedersuiker, 175 gram bloem.

Crème: 300 gram boter, 100 gram poedersuiker, 200 gram bitterkoekjes.

Banketbakkersroom: ½ liter melk, 40 gram custardpoeder, 10 gram vanillepoeder, 100 gram basterdsuiker, 5 eidooiers (125 gram), scheut Amaretto.

Garnering: frambozen, blauwe bessen, rode bessen, takje munt, chocoladesaus.

Werkwijze: Taart vormen insmeren. **Oven op 180°C zetten.** Bekken en garde vetvrij maken. **Amandelpoeder** met de poedersuiker en de bloem vermengen. 500 gram eiwitten wit kloppen in de keukenmachine en geleidelijk de suiker toevoegen. Ongeveer 7 minuten kloppen. Het mengsel van de amandelpoeder onder de opgeklopte eiwitten spatelen en verdelen over de vormen. In de oven 10 minuten bakken op 180°C en daarna 20 minuten op 150°C.

Storten op een schone doek en laten afkoelen.

Banketbakkersroom: melk met de vanillesuiker (of stokje) verwarmen. Eidooiers, suiker en custardpoeder wit kloppen en beetje voor beetje bij de hete melk doen. Even aan de kook brengen en storten op een schaal of plaat. **Deppen met boter om een vlies te voorkomen.**

Crème: Roomboter en poedersuiker zeer luchtig kloppen en de banketbakkersroom op het laatste moment mee laten kloppen.

De gecutterde bitterkoekjes en een scheut Amaretto erdoor roeren.

De amandeltaarten horizontaal doormidden snijden. Besprenkelen met iets Amaretto.

De crème dik op de onderste plak smeren en de bovenste plak erop leggen. In de **koelkast** laten opstijven. Mooie kleine punten snijden en dik bestrooien met poedersuiker.

Opmaak: Spiegeltje maken van de chocoladesaus met daar tegen aan de Misérable en een mooie fruitgarnering.