

# Kaastaart

## Ingrediënten

---

250 g platte kaas  
200 ml melk  
300 g suiker  
200 g bloem (zelfrijzende)  
50 g margarine  
3 eieren  
1 etl maizena  
1 Snuifje zout

## Bereidingswijze

---

Deeg :

De bloem samen met de margarine, 1 ei en 50 gr suiker goed mengen en kneden. Eventueel een weining water toevoegen.

Een uur laten rusten.

Voor het uitrollen nog een tweede maal flink kneden. Doe het uitgerolde deeg in een springvorm en druk goed aan.

Kaasvulling :

Meng de platte kaas met de resterende 250 gr suiker, 2 eidooiers, de maizena en een snuifje zout. Langzaam de melk hier onder mengen.

De 2 eiwitten opkloppen en voorzichtig onder het deeg roeren.

De vulling in de klaargemaakte springvorm gieten.

# Kaastaart

Baktijd : 35 tot 45 minuten (hang af van de oven)  
in een voorverwarmde oven van 180°C.