

# PLATTEKAASTAART

6 Personen

## Benodigheden

- +/- 300 gr. Ingemaakte kersen of krieken
- 1 Appel
- 500 gr. Platte kaas
- 6 eetlepels suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 4 eetlepels maïsbloem
- 4 eieren
  
- 5 eetlepels amandelschilfers

## Werkwijze

1. Roer goed onder elkaar.
2. Klop het eiwit stijf en meng voorzichtig onder het kaasmengsel.
3. Doe de helft hiervan in een ingevette taartvorm.
4. Schik er de kersen op en vervolgens de appelschijfjes.
5. Bedek met de overige helft van het deeg (*en bestrooi met de amandelschilfers*)
6. **Laat 17 minuten bakken en 2 minuten nagaren.**
7. Eventueel bodem geplette boudoirs + beetje gesmolten boter.