

SKÈNDELS TAARTJE MET KERSENBIER

benodigdheden voor het deeg:

250 gram tarwebloem
125 gram echte boter
125 gram kristalsuiker
1 eigeel
zeezout

Skendels Kersenbier
gebrouwen sinds 2002
alcoholpercentage: 6,0%
soort: speciaalbier, kersen
Skendels Kersenbier is gebrouwen met
9,3% vers kersensap en is zoetig en
fruitig van smaak

benodigdheden voor de vulling:

1 flesje SKÈNDELS KERSENBIER
100 cc kersenvruchtenwijn (Ferro)
2 eieren
50 gr kristalsuiker
3 eetlepels witte bastaardsuiker
300 gram ontpitte kersen, als je ze aan kunt komen het liefst zure kersen (morellen)
anders kersen op zware siroop
1,5 eetlepel maïzena
1 eetlepel poedersuiker

Meng de ingrediënten voor het deeg zeer kort in een keukenmachine. Wikkel het in cellofaanpapier en laat 30 minuten rusten.

Rol het deeg uit en maak er 8 kleine taartjes van (papieren vormpjes). Prik de bodem in en bak de taartjes 10 minuten voor in een oven van 180 graden Celsius.

Breng het SKÈNDELS KERSENBIER (zonder depot), en de vruchtenwijn met de bastaardsuiker aan de kook en bind met -in bier opgeloste- maïzena. Klop de eieren met 50 gram suiker tot een witte massa en spatel ze onder het bierpapje. Bestrooi de taartbodems met de rest van de maïzena en de poedersuiker. Verdeel de kersen erop en overgiet met de bierbereiding. Bak 20 minuten in een oven van 180 graden Celsius en laat afkoelen. Bestrooi met poedersuiker en versier met een kers.

