



Geraardsbergse mattentaart

De echte Geraardsbergse mattentaart met krokant bladerdeeg en een zachte vulling van verse matten. Een gekoesterde streekklassieker uit de Vlaamse Ardennen met een beschermde Europese oorsprongsbenaming.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	8	Dessert

Ingrediënten

- 1 rol rechthoekig bladerdeeg (ca. 230 g)
- 500 g verse matten of platte kaas
- 2 eieren
- 80 g fijne kristalsuiker
- 50 g amandelpoeder
- rasp van 1 biologische citroen
- 1 el bloem
- 1 snuifje zout

1 eigeel
1 el melk

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (boven- en onderwarmte).
2. Vet een taartvorm van 24 cm licht in of bekleed hem met bakpapier.
3. Rol het bladerdeeg uit en bekleed de taartvorm. Snijd het overtollige deeg netjes bij langs de rand en bewaar de snippers. Prik de bodem meermaals in met een vork.
4. Klop in een kom de eieren los met de suiker. Voeg de verse matten of platte kaas toe en meng goed. Voeg het amandelpoeder, de citroenrasp, de bloem en het snuifje zout toe. Roer alles tot een gladde, luchtige vulling.
5. Giet de vulling in de voorbereide deegbodem en strijk de bovenkant glad met een spatel.
6. Snijd de deegsnippers in smalle reepjes van ca. 1 cm breed en leg ze kruiselings over de taart als een rasterpatroon.
7. Klop het eigeel los met de melk en bestrijk hiermee de deegrepen en de rand van de taart.
8. Bak de taart 28 tot 32 minuten in de voorverwarmde oven tot het bladerdeeg krokant en goudbruin is en de vulling gerezen en stevig aanvoelt.
9. Laat de mattentaart minstens 15 minuten lauwwarm afkoelen in de vorm alvorens aan te snijden.

Tip

Gebruik bij voorkeur echte verse matten als u die bij een lokale zuivelboer of op de markt in Geraardsbergen kunt vinden. Platte kaas geeft een aanvaardbaar resultaat, maar echte matten zorgen voor de authentieke, licht korrelige textuur en subtiele zuurheid die dit gebak zo bijzonder maakt.

Lekker met

Serveer lauwwarm of op kamertemperatuur, eventueel met een dot opgeklopte room ernaast.

Dranktip

Een glas zoete Elzasser Gewurztraminer of een kop sterke koffie past uitstekend bij de zachte zoetheid van de mattentaart.

Ontdek meer recepten op kookpot.be