



## Suikertaart

*Een zachte gistdeegtaart met een smeùge, gekarameliseerde vulling van bruine suiker, room en ei. Deze Belgische en Noord-Franse klassieker is heerlijk lauw bij de koffie.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>30'</b>	<b>8</b>	<b>Klassiekers</b>

### Ingrediënten

250 gr bloem  
10 gr verse gist  
120 ml lauwe melk  
1 ei  
40 gr zachte boter  
1 snuf zout  
1 el suiker (voor het deeg)  
180 gr bruine suiker (voor de vulling)  
2 eieren (voor de vulling)

150 ml room

50 gr boter (voor de vulling)

## Bereidingswijze

---

1. Los de gist op in de lauwe melk met een lepel suiker en laat het mengsel enkele minuten schuimen.
2. Meng de bloem met een snuf zout, voeg het gistmengsel, het ei en de zachte boter toe en kneed tot een soepel deeg.
3. Dek de kom af en laat het deeg op een warme plek rijzen tot het in volume verdubbeld is, ongeveer een uur.
4. Verwarm de oven voor op 190 graden en bekleed een ingevette taartvorm met het uitgerolde deeg.
5. Druk met je vingers kleine putjes in de deegbodem zodat de vulling zich straks mooi kan nestelen.
6. Strooi de bruine suiker gelijkmatig over de bodem en verdeel er klontjes boter over.
7. Klop de eieren los met de room en giet dit voorzichtig over de suikerlaag.
8. Bak de suikertaart in ongeveer vijftwintig tot dertig minuten tot de vulling borrelend gekarameliseerd en goudbruin is.
9. Laat de taart wat afkoelen tot ze nog net lauw is, want dan is de vulling op haar lekkerst.
10. Snijd de suikertaart in punten en serveer bij een kop koffie.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)