

Ingrediënten (voor 6 tot 8 porties)

Voor het deeg

- 120 gram boter
- 90 gram basterdsuiker
- 1 eierdooier
- 250 gram bloem

Voor de vulling

- 3 afgestreken theelepels gelatine poeder
- 12 eetlepels water
- 3 eieren
- 6 eetlepels sinaasappelsap
- 3 eetlepels citroensap
- 120 gram suiker
- 180 gram smeltkaas in poedervorm

Voor de garnering

- 1 sinaasappel

Bereiding.

Sla de boter met de suiker tot room, klop de eierdooier erdoor. Roer de gezeefde bloem erdoor tot het deeg stevig is en gebruik zonnodig wat water. Laat het deeg goed koud worden. Rol het uit, bekleed er een Zandtaarvorm van 23 cm doorsnede mee en snijd het teveel aan deeg langs de kanten weg en kartel de rand. Prik een paar maal met een vork in de bodem en laat het vervolgens in de oven op een temperatuur van 190 - 225 graden in 25 - 30 minuten gaar worden. Laat hem vervolgens goed afkoelen. Week de gelatine in 3 eetlepels water. Doe de eierdooiers met de rest van het water, het sinaasappelsap en het citroensap en 60 gram suiker in een dubbelwandige pan (of een grote en een kleine pan in elkaar). De grote pan met heet water vullen.

Laat het mengsel in de kleine pan boven het hete water wat stollen. Voeg de geweekte gelatine toe en blijf roeren tot alles is opgelost. Neem de pan van het gas en laat het mengsel afkoelen. Schep de gezeefde smeltkaas erdoor en laat het afkoelen tot het begint op te stijven. Klop de eiwitten stijf, voeg meteen de rest van de suiker toe en schep dit door het kaasmengsel. Schep alles in het gebakken deegbakje en laat e.e.a. weer goed afkoelen.

Garneer de taart met de schijfjes sinaasappel.