

**(6) Skêndels Kersentaartje****Ingrediënten:****deeg**

- 250 gr. tarwebloem
- 125 gr. echte boter
- 125 gr. kristalsuiker
- 1 eigeel
- zeezout

**vulling**

- 1 fl. Skêndels Kersenbier
- 100 cc kersenvruchtenwijn
- 2 eieren (oeuf poule d'Houblon)
- 50 gr. kristalsuiker
- 3 el. witte bastaardsuiker
- 300 gr. ontpitte zure kersen (morellen)
- 1½ el. maïzena
- 1 el. poedersuiker



[vermeer.landwinkel.nl](http://vermeer.landwinkel.nl)

**Bereiding:**  
deeg

- ▶ 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 °C.

**Bereiding:**  
vulling

- ▶ Breng het Skêndels 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 en overgiet met de bierbereiding.
- ▶ Bak 20 minuten in een oven van 180 °Celsius en laat afkoelen.

 bestrooi met poedersuiker

