



Uniek en lekker: Flensjes taart maken



Ingrediënten

- 100 gram Jonge schapenkaas, in plakken gesneden
- 100 gram Gouda kruiden-knoflookkaas, in plakken gesneden
- 100 gram Gouda naturel, in plakken gesneden
- 100 gram Rookkaas, in plakken gesneden
- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- 350 ml melk
- 2 eieren
- zout
- 25 gram boter
- 200 ml crème fraîche
- 2 eetlepels honing
- 1 eetlepel gehakte peterselie

Zin in een heerlijk gerecht dat perfect is voor brunch of lunch? Probeer onze Flensjestaart met 4 kazen. Het is een echte traktatie voor kaasliefhebbers. Met eenvoudige ingrediënten, zoals zelfrijzend bakmeel, melk, eieren en een variëteit aan smakelijke kazen, creëer je in een handomdraai een hartige flensjestaart. De kaas smelt in heerlijk in de oven en de honingcrème voegt een zoete toets toe. Snijd de taart in punten en geniet van de smaken.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2: Klop van zelfrijzend bakmeel, melk, eieren en zout een glad beslag
- 3: Bak hiervan in de boter de flensjes.
- 4: Stapel de flensjes met daartussen de diverse kaassoorten.
- 5: Zet de flensjestaart 10 - 15 minuten in het midden van de oven totdat de kaas iets gesmolten is.
- 6: Klop de crème fraîche en de honing tot een crème.
- 7: Snijd de flensjestaart met een scherp mes in punten en serveer deze met de honingcrème. Bestrooi de flensjestaart met peterselie.

Klaar om flensjes taart te maken?

Wil je wat variëren? Probeer Gouda fenegriekkaas, Rookkaas en Jonge geitenkaas in plaats van de vermelde kazen. Voeg een lepel gehakte walnoten toe aan de honingcrème voor extra crunch. Bestel de benodigde kazen en ingrediënten in onze webshop en verras jezelf en anderen met deze smaakvolle Flensjestaart met 4 kazen. Eet smakelijk!