



Suikertaart

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	30'	8	Dessert

Ingrediënten

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

150 ml room

50 gr boter, in klontjes (voor de vulling)

Bereidingswijze

- 1.** Los de verse gist op in de lauwe melk samen met de eetlepel kristalsuiker en laat het mengsel 5 minuten staan tot het licht begint te schuimen.
- 2.** Meng de bloem met een snuif zout in een ruime kom. Voeg het gistmengsel, het ei en de zachte boter toe en kneed alles tot een soepel, samenhangend deeg, ongeveer 8 tot 10 minuten met de hand of 5 minuten met een keukenrobot.
- 3.** Vorm het deeg tot een bal, dek de kom af met een vochtige doek en laat het deeg op een warme, tochtvrije plek rijzen tot het in volume verdubbeld is, ongeveer 1 uur.
- 4.** Verwarm de oven voor op 190 graden (boven- en onderwarmte). Vet een taartvorm van ongeveer 28 cm in en bekleed de bodem en rand met het uitgerolde deeg.
- 5.** Druk met je vingertoppen regelmatig kleine putjes in de deegbodem, zodat de vulling zich straks goed kan nestelen en niet wegglijdt.
- 6.** Strooi de bruine suiker gelijkmatig over de bodem en verdeel de klontjes boter er gelijkmatig over.
- 7.** Klop de 2 eieren los met de room en giet dit mengsel voorzichtig en gelijkmatig over de suiker- en boterlaag.
- 8.** Schuif de taart in de voorverwarmde oven en bak hem 25 tot 30 minuten, tot de vulling borrelend gekarameliseerd en goudbruin is en het deeg gaar is.
- 9.** Haal de taart uit de oven en laat ze 10 tot 15 minuten afkoelen op een rooster. Serveer lauw, want dan is de vulling op haar smeugst.
- 10.** Snijd de suikertaart in punten en serveer bij een kop koffie.

Tip

Gebruik bij voorkeur donkere basterdsuiker of cassonade voor de vulling. Die geeft een diepere karameltoets dan lichte bruine suiker. Zorg er ook voor dat de melk echt lauw is, rond de 35 graden: te warm doodt de gist, te koud activeert ze niet.

Lekker met

Serveer de suikertaart lauw, eventueel met een bolletje vanille-ijs of een lepel dikke room ernaast.

Dranktip

Een kop sterke zwarte koffie of een glas Belgisch witbier past uitstekend bij de zoete, karamelachtige vulling.

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