

1. Creme taart van Job

a. Ingrediënten:

- 1.) 225 Zelfrijzend bakmeel
- 2.) 25 gr Maïzena of 35 gr Dr Oetker Gustin
- 3.) 210 gr Fijne kristalsuiker
- 4.) 5 Hele eieren. Large of Jumbo
- 5.) Mespunt zout
- 6.) 1 zakje vanillesuiker
- 7.) ½ flesje amandelcitroensmaak:

b. Voorbereiding:

- 1.) Zorg dat alle ingrediënten rond 20 – 25 ° C zijn
- 2.) Oven voorverwarmen op 160⁰C
- 3.) Beboter de bodem en de rand van de springvorm licht met boter of margarine of spuitbus
- 4.) Bestrooien met patentbloem

c. Bereiding:

- 1.) Suiker in een kom doen
- 2.) Een kuiltje maken in de suiker
- 3.) De eieren in zijn geheel toevoegen aan de suiker
- 4.) Vanillesuiker over de eieren strooien
- 5.) Het smaakje erbij doen
- 6.) Even de eierdooiers stukslaan met mixer op lage stand
- 7.) Het geheel in warm water plaats
- 8.) Zout toevoegen
- 9.) 1 minuut luchtig kloppen op middelmatige snelheid
- 10.) 5 minuten de massa luchtig kloppen op hoge snelheid tot massa max 50⁰ C is.
- 11.) Kom uit het water nemen.
- 12.) 4 Minuten de massa luchtig kloppen uit het water
- 13.) Daarna 30 seconden kloppen om het geheel "koud" te draaien op laagste stand mixer
- 14.) Het meel erdoorheen spatelen met een houten pollepel met een gat erin
- 15.) De crème in de springvorm overdoen
- 16.) De springvorm voor 3/4 vullen en onmiddellijk bakken
- 17.) De taart is gaar als je de bovenkant van de taart indeukt met je vinger en de taart zichzelf weer glad strijkt
- 18.) Taart uit oven halen en 5 minuten laten staan in ruimte, die niet tocht.
- 19.) Rustig springvorm losmaken, maar ring er nog niet afhalen.
- 20.) Vijf minuten wachten en dan springvorm eraf halen.

d. Oven: Voorverwarmen is noodzakelijk

e. Baktemperatuur

- 1.) Gasoven 160⁰ C. Stand 3 1/4

f. Tijd in oven

- 1.) 55 minuten

g. Plaats:

- 1.) Gasoven : midden in de oven
- 2.) Elektrische oven : niveau 2

h. Tips:

- 1.) Het water van de au-bain-marie mag beslist niet hoger komen dan 50⁰ C, anders gaan de eieren schiften
- 2.) Het meel erdoorheen spatelen. Dat wil zeggen op een rustige manier beetje bij beetje het meel toevoegen en met een houten lepel niet roeren, maar voorzichtig, langzaam spatelen. Door snel te werken of te roeren haal je de lucht eruit, die je net met veel moeite erin geklopt hebt.
- 3.) Taart kan in de diepvries, als hij geheel is afgekoeld. Na ongeveer 2 uur.
- 4.) Hoeveelheid is goed voor:
 1. een springvorm van : 24, 26 of 28 cm doorsnee, maar natuurlijk is elke taartvorm goed.
- 5.) Voor letters en cijfers gebruiken: ronde spuitmond: 6 mm
 1. Voor versieringen: ronde spuitmond: 3 mm
- 6.) Voor de grote toeven: kartelspuitmond: 7 mm
- 7.) Vulling op onderste laag:
 1. Chocoladevulling
 - a. 200 gr chocolade laten smelten in 100 cl kokende melk
 - b. 250 gr slagroom kloppen met een lepel smaakje en dat goed door de chocolade roeren.
 2. Botercrème voor buitenkant en bovenop:
 - a. 500 gr Zoutloze boter
 - b. 500 gr Poedersuiker
 - c. Smaakje
 - i. 4 Theelepels instantkoffie in 2 theelepels heet water opgelost
- 8.) Zijkant: Amandelschaafsel opbakken en versieren
- 9.) Versieren bovenop met stukjes Engelse drop

Lekker genieten!!