



STICHTING ANTILLIAANS ARUBAANS BERAAD APELDOORN

Antilliaanse Cashewnoten taart (Bolo di cashuwpete)

Ingrediënten

- **Ingrediënten botertaart beslag:**
 - 500gr boter,
 - 450gr suiker,
 - 1tl bakingpowder,
 - 10 eieren,
 - 3tl vanille aroma,
 - 2tl amandel aroma,
 - 500gr zelfrijzend bakmeel.
- **Ingrediënten cashewnoten glazuur:**
 - 750gr ongezouten cashewnoten,
 - 150gr suiker,
 - 1 blik gecondenseerde melk,
 - 500ml water,
 - Alcohol naar smaak (o.a. amaretto, Bacardi etc...)
 - Citroen extract.



Instructies:

Bereidingswijze botertaart beslag:

1. Boter met suiker kloppen tot een romige massa.
2. De eieren er een voor een, al kloppend erbij doen.
3. Vervolgens bakmeel, vanille essence en amandele essence bij het mengsel doen.
4. Het beslag in zijn geheel over doen in een beboterde bakvorm, (Bakvorm 26 diameter).
5. Ongeveer 1 uur en 20 minuten in de (voorverwarmde) oven zetten. Bij een temp van 175 graden.
6. Priktest toepassen.
7. Als de taart gaar is, moet de taart goed afgekoeld zijn voordat de taart kan worden ingesmeerd met het cashewnoten glazuur.



STICHTING ANTILLIAANS ARUBAANS BERAAD APELDOORN

Bereidingswijze cashewnoten glazuur:

8. Maal de cashewnoten fijn.
9. Houd een stuk of 30 cashewnoten heel voor de garnering.
10. Zet de suiker met water op vuur en laat het koken tot een dikke stroop.
11. Voeg de gecondenseerde melk erbij en blijf roeren met een houten pollepel totdat de gecondenseerde melk helemaal opgelost is in het suikerwater.
12. Zet het vuur lager en doe nu de gemalen cashewnoten erbij en roer alles goed door.
13. Als het mengsel te dik wordt zet je er een beetje citroen extract bij.
14. Als het mengsel te waterig wordt dan zet je er een beetje alcohol bij om het dikker te maken.
15. Haal het mengsel van het vuur en vult meteen de taart ermee.
16. Snijd de taart in twee of drie lagen en vul je botertaart met de cashewnoten glazuur.
17. Na het vullen van de taart, smeer je nu de buitenkant met het glazuur.
18. Laat het mengsel niet afkoelen want anders wordt het hard en dan moet je het weer gaan opwarmen.
19. Voor de garnering gebruik je de 30 stuks cashewnoten met gekonfijte rode en groene kersen. Veel plezier met het maken van het Cashewnotentaart!