

FEESTELIJK GEBAK *Tarta de Santiago*

Pelgrims naar Compostela mogen zichzelf af en toe best wel eens verwennen, elke dag macaroni met prut is tenslotte ook niet alles. Voor de hand liggend zijn natuurlijk coquilles St.-jacques. Meer in overeenstemming met het budget van de gemiddelde bedevaartganger is het gebak dat in Santiago de etalages siert van vele banketbakkerijen. Deze tarta de Santiago wordt bestoven met poedersuiker. Met een sjabloon wordt daarbij het embleem van de Orde van Sint-jacob aangebracht.

Neem voor het deeg:

1 ei, 125 gram suiker, 125 gram bloem

En voor de vulling:

4 eieren, 250 gram suiker, geraspte schil van 1 citroen, 250 gram gehakte amandelen, mespuntje kaneel

Verwarm de oven voor op 180° C. Klop het ei schuimig met de suiker en 1-2 eetlepels warm water en roer vervolgens beetje bij beetje de bloem erdoor tot een egaal deeg is verkregen dat gemakkelijk kan worden uitgerold. Voeg eventueel wat bloem toe.

Klop ook de eieren voor de vulling met de suiker schuimig en roer de overige ingrediënten erdoor.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven oppervlak en bedek een ingevette springvorm ermee. Prik het deeg hier en daar in met een vork. Schep nu de vulling over de deegbodem en bak de taart 30 minuten. Laat de taart in de vorm afkoelen. Haal hem er dan uit en bestrooi hem met poedersuiker. Voor de echte tarta de Santiago brengt u met een sjabloon natuurlijk een jacobskruis aan, op de taart.

Uit de Jacobsstaf van 2000 nr 46

Zie ook <http://www.xs4all.nl/~sjeef/Nederlands/Recepten/Rec193.html>