**Plattekaastaart**

50 g aardappel- of maïszetmeel
800 g platte kaas
vanille-essence

200 g sukrin
of evenveel kristalsuiker
[kruimeldeegbodem](https://www.creatief-koken.be/basis/5822.htm)
2 eieren
2 eiwitten

Maak een [**kruimeldeegbodem**](https://www.creatief-koken.be/basis/5822.htm). Vet een springvorm in met boter en bestuif met bloem. Leg er het kruimeldeeg in en druk goed aan. Snijd het overtollige deeg langs de rand weg.

Meng de plattekaas met het zetmeel, fijne suiker of sukrin. Dat laatste is een caloriearme suikervervanger die voor het overige net zo te gebruiken is als gewone suiker.

Meng verder met 2 losgeklopte eieren, 2 tot sneeuw geklopte eiwitten en een vleugje vanille-essence tot een glad mengsel. Giet dit mengsel uit over het deeg en bak de taart vervolgens gedurende 30 à 35 minuten op 185°C.

Laat afkoelen tot kamertemperatuur en zet de taart daarna in de koelkast tot gebruik.