**Mattentaart**

3 l verse melk
1 l karnemelk
scheutje azijn
6 eieren
240 gr kristalsuiker

100 gr amandelpoeder
1 zakje vanillesuiker
15 cl bruine rum
bladerdeeg
abrikozenconfituur

**Maak de matten.** Breng drie delen verse melk aan de kook. Voeg 1 deel karnemelk en een scheutje azijn toe. Breng opnieuw even aan de kook en laat een tiental minuutjes pruttelen op zacht vuur. De melk zal schiften. Laat van het vuur een kwartiertje afkoelen.

Leg een neteldoek in een grote zeef en giet er de substantie in. Hang de zeef over een diepe kookpot om het vocht op te vangen. Laat een nacht uitlekken in de koelkast.

**De volgende dag**: draai de matten door een roerzeef met het inlegroostertje met de grootste gaten.

Meng 500 gram matten met een houten lepel, met 6 eierdooiers, 120 gram griessuiker, 100 gr amandelpoeder, een zakje vanillesuiker en een half wijnglas rum. Klop 120 gram suiker met het eiwit van de 6 eieren stijf en spatel het dan voorzichtig door de mengeling.

Beboter en bestuif taartvormpjes van 10 tot 15 cm diameter. Druk een vel bladerdeeg in de vormpjes. Bedek de bodem met een dun laagje abrikozenconfituur (dit hoeft niet, maar het geeft een speciaal smaakeffect). Vul tot 2/3 op met de matten.

Dek af met een vel bladerdeeg, druk goed aan en knip een kruis in het midden van het taartje om de damp te laten ontsnappen.

Laat de mattentaartjes een kwartiertje tot 20 minuten bakken op 230°C. Controleer met een spiesje of de garing voldoende is. Laat volledig afkoelen. Ontvorm de taartjes voor het gebruik.