

## 1174 Koningin Wilhelmina-taart

Een half pond witte en 1 1/2 ons bruin geroosterde amandelen, 6 eiwitten, 1/2 pond witte suiker (voor de witte amandelen) en 1 1/2 ons witte suiker (voor de bruine amandelen), 9 eierdooiers, waarvan 6 voor de witte en 3 voor de bruine amandelen, 4 lepels aardappelmeel, 6 eiwitten, 1/2 ons gestampt geroosterd brood, een groot glaa wijn, boter, oranje, rood en wit suiker-glazuur.

De witte amandelen worden met de witte suiker tijngestampt en met drie eiwitten fijngeveven; de bruine amandelen worden eveneens met de suiker en drie eiwitten op dezelfde manier bewerkt. Door de witte muua roert men zes, door de bruine drie eierdooiers, goed achuimend. Nu roert men in de witte massa het aardappelmeel en het geklopte wit van de zes eieren.

Dit beslag wordt vervolgens in twee helften verdeeld, waarvan de eene wit blijft en de andere helft oranje wordt gekleurd.

Door de bruine massa roert men drie tot sneeuw geklopte eiwitten, in oranjebloesemwater gedrenkt broodkruim en rood karmjinkleursel.

Men bakt nu deze massa in een hoogen taartenvorm (springvorm) in de volgende lagen: de onderste rood, de midden wit, de bovenste laag oranje. De vorm wordt in een matig verwarmden oven geplaatst.

Als de taart goed gaar is, dan laat men haar bekoelen en glaceert ze, bovenop, met oranjeglazuur, waarop men, als dit droog is, met wit spuitglazuur de letter W met een kroon daarboven, stelt.

Mevrouw J.M.J. Catenius-van der Meijden: *Nieuw Volledig Oost-Indisch kookboek* (1902)