

5.1.2.4 Mattentaart

Melk kan je –zeker zonder koeling- niet (lang) bewaren. Daarom liet men de rauwe melk schiften in matten en wei. Mat is de gestremde melk (☞) die door zuur (karnemelk) toe te voegen wordt gescheiden in vloeistof (☞ wei) en vaste stof (matte of ☞ wrongel). Voor 1kg matten heb je ongeveer 7 liter melk en ½ tot 1 liter karnemelk nodig. Breng de volle melk aan de kook. Voeg de karnemelk toe.

Als er niet voldoende matten worden gevormd, voeg je een lepeltje azijn toe om meer te strekken. Laat dit nog ca 15 minuten doorkoken en dan afkoelen. Laat de geschifte massa een nacht uitlekken door een neteldoek.

Men gebruikte matten om sausen van te maken. Nadien om taarten te bereiden.

De gelig zure wei bevat weinig vet, wel vitamines (vooral uit de B-groep), wei-eiwit, melksuiker en mineralen. Het wordt gebruikt in voeding en (fruitige) frisdrank, saus en soep. De wei die wegvloede ging meestal naar de varkens. De uitgelekte wrongel werd gemalen en gemengd met suiker, het geklopt eiwit en eidooiers. Deze mattenbrij werd op een vierkant lapje deeg gelegd dat overhoeks werd gevouwen en gebakken in een oven. Tegenwoordig wordt meestal een bodem en deksel van bladerdeeg gebruikt, en wordt er wat vanille- en amandelextract aan de matte toegevoegd.

Benodigdheden voor de matten

Voor ca 5 mattentaarten heb je vers nodig: 2,3 liter hoefemelk, 1,2 liter karnemelk, 4 eieren, 235 gram suiker (en een paar druppels vanille- en amandelextract of 80 gram gemalen amandelen).

Bestrijk het bladerdeeg met eiwit om het een mooie kleur en glans te geven. Maak in het deksel een kleine kruisvormige insnijding zodat de stoom tijdens het bakken weg kan en er in het vulsel geen holtes ontstaan. Zet in de oven op 225 °C gedurende ½ uur.

♪ 'Yoghurt: smaakt zoals het klinkt. Net als goulash en inktvis.' Henry Beard