



FRAMBOZEN KAASTAART



12 PUNTEN



30 MIN*



DESSERT

INGREDIËNTEN

BODEM

- 250 gram volkorenspeculaas
- 10 eetlepels vloeibare margarine

VULLING

- 500 gram ongesuikerde magere platte kaas (natuur)
- 300 gram frambozen, geplet
- sap van 2 sinaasappels
- 250 ml opklopbare room
- 12 gelatineblaadjes

AFWERKING

- 150 gram rood fruit (aardbeien, frambozen, aalbessen, ...)

* Exclusief afkoel- en opstijftijd. Springvorm nodig met hoge rand (diameter 20 cm).



STAP 1

Maal de speculaas fijn in de blender. Smelt de vloeibare margarine en meng dit onder de speculaaskruimels.

STAP 2

Doe het speculaasmengsel in de springvorm en druk plat met de achterkant van een lepel. Plaats 30 minuten in de koelkast.

STAP 3

Week de gelatineblaadjes +/- 8 minuten in koud water.

STAP 4

Meng de platte kaas en frambozen in een kom door elkaar.

STAP 5

Breng het sinaasappelsap in een steelpannetje aan de kook. Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes al roerend toe tot ze opgelost zijn. Laat daarna afkoelen.

STAP 6

Klop in een andere kom de room volledig op.

STAP 7

Meng het afgekoelde sinaasappelmengsel met het frambozenmengsel. Spatel ook de opgeklopte room onder het mengsel.

STAP 7

Giet in de taartvorm en laat minstens 3u opstijven in de koelkast. Werk af met rood fruit naar keuze.

VOEDINGSWAARDE 1 PERSOON

Energie	355 kcal
Vetten	18 gram
Koolhydraten	26 gram
Koolhydratenporties	2
Eiwitten	15 gram