



Lente taartjes:

Ingrediënten:

- 125gr. Fijn verkruimelde Digestive koekjes (Verkade)
- 30 gr. Gesmolten roomboter
- 2 afgestreken eetlepels lichtbruine basterd suiker
- 125 gr. Volle kwark
- 125 gr. Mascarpone
- 50 gr. Suiker
- 25 cc. Vlierbloesem siroop
- zeste en sap van 1 limoen
- 1 stijfgeslagen eiwit
- 5 blaadjes gelatine van 20 gr.
- 300 gr. Blauwe bessen sap of frambozen sap.
- 100 gr. Suiker
- 4 blaadjes gelatine van 20 gr.

Nodig: 1 cupcake plaat (hoge cilinder vormpjes) van Ikea en bij behorende hoge cupcake papiertjes.

De verkruimelde koekjes goed vermengen met de gesmolten boter en de basterd suiker. 1 Eetlepel van dit mengsel in de beklede bakvormpjes doen en met de vingers aandrukken tot er een bodempje is gevormd. 8 Minuten in de oven bakken op 175 gr. C

De kwark goed mengen met de mascarpone, 25 gr, suiker en de limoen zeste (rasp). Week de gelatine in koud water.

Verwarm het sap van de limoen met de vlierbloesem siroop en los de gelatine er in op. (Denk er om met gelatine er in niet koken!) Even af laten koelen en mengen met het kwark/mascarpone mengsel. Tot kamertemperatuur af koelen.

1 Eiwit stijf kloppen en als laatste 25 gr. Suiker er door kloppen. Voorzichtig mengen met het kwark/mascarpone mengsel. Alles in een spuitzak doen en in de cupcake bakjes spuiten tot ongeveer 5 mm. van de bovenste rand. Alles op 10 minuten laten stijven in de koelkast.

De Bovenlaag:

4 blaadjes gelatine in koud water weken.

300 gr. Blauwe bessen of frambozen tot moes koken, dan zeven het opgevangen sap weer verwarmen met 125 gr. Suiker en sap van 1 citroen. Even koken, van het vuur halen en de gelatine er in oplossen. Goed roeren en alles tot kamertemperatuur afkoelen en voorzichtig over de kwark/mascarpone vulling doen. In de koelkast ongeveer 15 minuten laten opstijven. Dan een voor en voorzichtig uit de cupcakevorm plaat halen. Garneren met eventueel slagroom of een roomkaas icing.

Nb: u mag naar behoefte meer suiker in het recept gebruiken.

De gebakjes zijn ongeveer 2 à 3 dagen houdbaar. U kunt ze ook invriezen.

Smakelijk Eten.