



BLAUWE BESSEN KAASTAART

BENODIGDHEDEN TAART

- * 1 tot 1,5 rol Marie of volkorenkoekjes
- * 6 eetlepels gesmolten boter of margarine
- * snufje nootmuskaat
- * 200 gr. zachte Mon Chou kaas
- * 0,2 liter slagroom of melk
- * 100 gr. suiker
- * 0,5 theelepel vanillepoeder
- * 0,5 theelepel geraspte citroen

BEREIDING

Vermeng de koekkrumels met de gesmolten boter en de nootmuskaat. Bekleed de bodem van de springvorm met een doorsnede van 22 cm. met het mengsel en druk goed aan (i.p.v. de koekkrumelbodem voldoet een kant en klare vlaibodem ook uitstekend). Klop de kaas, slagroom of melk, suiker, vanillepoeder en citroenrasp tot een gladde massa en lepel ze op de koekbodem.



BENODIGDHEDEN TOPLAAG

- * 1 pond blauwe bessen
- * 100 gr. suiker
- * 1 dl. Water
- * 2 eetlepels maizena
- * snufje zout
- * 1 eetlepel citroensap

BEREIDING

Breng de blauwe bessen met het water, de suiker, het zoet en de maizena al roerende aan de kook tot het goed gebonden is. Roer het citroensap er door en laat het mengsel lauw worden.

Schenk vervolgens de blauwe bessen toplaag over de gladgestreken kaaslaag en plaats de taart enige uren in de koelkast.

