

Verse mascarponetaart met citrusvruchten op speculaasbodem

Nodig :

*250 gram speculaas
100 gram boter
1 pakje mascarpone van 500 gram
1 vanillestok (of 2 pakjes vanillesuiker)
10 lepels suiker
sap van 2 citroenen
sap van 2 sinaasappelen
een halve liter verse room
12 gram gelatineblaadjes*

voor de versiering:

*- sap van 1 citroen en 2 sinaasappelen + 5 gram gelatine
- partjes sinaasappel (zonder vel)*

Werkwijze

Neem een springvorm (diameter 26 cm) en bekleed de bodem met bakpapier.

Rol de speculaaskoekjes plat met een deegrol en vermeng de boter met de koekjes.
Zo bekom je een kleverige massa die je met een lepel op de bodem van de springvorm aanbrengt.
Plaats de vorm in de koelkast zodat het speculaas-boter mengsel hard wordt. (30 min)

Laat de blaadjes gelatine weken in koud water.

Verwarm 100 ml van de room (niet laten koken !!) en laat hierin de gelatineblaadjes smelten.

Voeg nu ook de suiker toe en roer tot die opgelost is. Laat vervolgens verder afkoelen.

Klop de mascarpone los met het sap van citroen en sinaasappelen, samen met de vanille.

Voeg de opgeloste gelatine bij het kaasmengsel en roer goed.

Klop de overige room en meng die onder de massa.

Stort dit beslag bovenop de speculaasbodem in de springvorm en laat 24 uur opstijven in de koelkast.

Na enkele uren opstijven kun je de toplaag erop aanbrengen:

week blaadjes gelatine (5 gram).

neem sap van 1 citroen en 2 sinaasappelen en warm dit op (niet koken).

laat de gelatine in het warme sap smelten

laat eerst wat afkoelen, giet de gel over de taart en zet terug in de koelkast.

Neem uit de vorm en versier voor het opdienen met sinaasappelpartjes en/of slagroom.

Variant: *Men kan ook allerlei fruit onder het beslag roeren, zoals bijvoorbeeld: een banaan in schijfjes, besprenkeld met een beetje citroen.*