

Mascarponetaart

Ingrediënten

75 g frambozen
2 elpl citroensap
1 cn ananasschijfjes
200 g petit beurre koekjes
200 g boudoir koekjes
500 g mascarpone
1 dl water
8 gelatineblaadjes
6 eieren
3 elpl boter (zachte)
1 vanillestok
5 elpl suiker (S2)
30 g bloedsuiker

Bereidingswijze

Frambozencoulis:

- Breng 1 dl water en 30 gr bloedsuiker aan de kook. Laat dit tot een lichte siroop inkoken.
- Mix 75 gram frambozen en doe ze door een zeef.
- Voeg de frambozen toe aan de suikersiroop en laat enkele minuten meekoken.

Taartbodem:

- Doe de Petit Beurre koekjes in een zakje en plet deze fijn met de deegrol.
- Meng onder de geplette koekjes het citroensap en voeg er vervolgens de zachte boter aan toe. Meng dit alles tot een kruimelige massa.
- Leg een stuk huishoudfolie in een springvorm (met een doorsnede van +/- 18 cm)
- Bedek de rand van de springvorm met de boudoires.

Mascarponeartaart

Zet deze helemaal rond.

- Verdeel de koekjesmengeling gelijkmatig op de bodem en druk stevig aan.
- Snij vervolgens de ananasschijfjes in kleine stukjes en verdeel deze over de bodem. Hou het sap bij.

Mascarpone mousse:

- Scheid het eiwit en het eigeel.
- Doe de mascarpone, eidooiers, suiker (S2) en de vanillepitjes van de vanillestok in een kom en klop tot een gladde massa.
- Laat de gelatineblaadjes enkele minuten weten in een kom koud water. Verwarm intussen 2 dl ananassap in een steelpannetje. Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg deze toe aan het warm

Mascarponetaart

ananassap. Wanneer de gelatine volledig is opgelost meng je deze met het mascarponemengsel.

- Meng dit alles goed.
- Klop de eiwitten stijf en spatel deze rustig onder het mascarponemengsel.
- Giet het mascarponemengsel in de springvorm en laat +/- 6 uur opstijven.

Haal vervolgens de taart uit de springvorm en versier eventueel met vers fruit.

Serveer de frambozencoulis in een sauspotje, zo kan iedereen coulis nemen naar believen.