



MONCHOUTAART MET VERS FRUIT

INGREDIËNTEN

VOOR 6-8 STUKKEN

- 100 g verse roomkaas (bijv. Monchou)
- 65 ml slagroom
- 55 g poedersuiker
- Citroenrasp/sap naar smaak
- Evt. een drupje sinaasappelbloesem extract (of vanille extract)
- 1 taartbodem (bijv. van Jos Poell)
- Rode bessen (bijv. van Berry Brothers) en blauwe bessen
- Muntblaadjes

En verder

- Kom + garde
- Spatel

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 15 minuten

Bereiden: 10 minuten

Wachten: ca. 1,5 uur

BEREIDING

Haal de roomkaas iets eerder dan de slagroom uit de koelkast, dan kun je hem makkelijker mengen.

Klop de slagroom in een kom lobbijg, meng er dan de gezeefde poedersuiker door.

Prak de roomkaas met een vork en roer goed los. Meng met wat citroenrasp en een drupje citroensap. Vind je het lekker, dan kun je ook nog een drupje (niet te veel!) sinaasappelbloesem extract aan toevoegen. Spatel de slagroom er door. Proef even of de smaak goed is. Voeg eventueel nog wat extra citroensap toe.

Leg de taartbodem op een bord, schep het roommengsel er op en strijk dit glad. Zet enkele uren in de koelkast zodat de roomkaas kan opstijven.

Was het fruit en laat uitlekken of drogen op een schone doek. Garneer het taartje met het fruit en de muntblaadjes. Bestrooi vlak voor het serveren met wat extra poedersuiker.