

Sinaasappel kwarktaart



Ingrediënten:

- 9 Blaadjes gelatine
- 5 Sinaasappels
- 500 gr. Kwark
- 150 gr. Witte basterdsuiker
- 250 ml Slagroom
- 100 gr. Boter
- 200 gr. Biscuits
- 3 el. Sinaasappel-marmelade
- Munt

Bereiding:

Laat de gelatine 5 minuten in koud water weken. Schil van 1 sinaasappel de schil. Pers deze sinaasappel. Verwarm het sinaasappelsap. knijp de gelatine uit en laat het oplossen in het warme sap. Laat het sap iets afkoelen. Meng de kwark, suiker en het gelatine mengsel. Klop de slagroom stijf en roer dit door het kwarkmengsel. Verhit de boter in de pannetje. Verkruimel de biscuits en meng deze door de boter. Verdeel het koekmengel over de bodem van een taartvorm. Schep de helft van de kwark erover. Schil de sinaasappel er snij deze in plakken. Beleg de kwark met de sinaasappelplakjes. Schep de rest van het kwarkmengsel in de taartvorm. Zet de taart minstens 3 uur in de koelkast om op te stijven. Bestrijk de taart met de marmelade. Garneer met de plakjes sinaasappel en muntblaadjes.