

PLATTEKAASTAART



Ingrediënten (voor 1 taart voor 12 personen):

- taartbodem volgens recept van energierepen
- 1 kg magere plattekaas of Skyr of Griekse yoghurt 0%
- 3 zakjes Klop Klop
- 3 zakjes Klop Fix
- 250 ml magere melk
- 200 ml ongezoet ananassap
- 5 gelatineblaadjes of 2 zakjes agar-agar (voor de plattekaas)
- 2 gelatineblaadjes of 1 zakje agar-agar (voor de aardbeiensaus)
- 1 bakje aardbeien of 500 g diepvriesaardbeien of aardbeiensaus ongezoet
- rode vruchtenmengeling naar keuze (voor de afwerking)



Bereidingswijze:

- Bak de taartbodem volgens het recept van de energierepen in een ronde springvorm (vul de vorm ongeveer 1 cm en bak af in de oven). Je kan eventueel ook nog extra cacaopoeder 100% cacao toevoegen aan het deeg als je van een chocoladesmaakje houdt.
- Laat de taartbodem afkoelen en zet in de koelkast.
- Klop de zakjes Klop Klop op samen met de Klop Fix en de melk.
- Spatel deze onder de magere plattekaas.
- Laat de gelatineblaadjes weken in koud water.
- Breng het ananassap aan de kook en los hierin de gelatineblaadjes of agar-agar poeder op en laat afkoelen.
- Meng deze vloeistof onder het plattekaasmengsel en stort dit in de springvorm bovenop de taartbodem en laat 1 dag opstijven in de koelkast.
- Mix de aardbeien zeer fijn of gebruik aardbeiensaus, ongezoet.
- Breng de aardbeiensaus aan de kook en los hierin 2 gelatineblaadjes of of 1 zakje agar-agar en laat afkoelen naast het vuur.
- Giet het mengsel in de springvorm bovenop het plattekaasmengsel en laat 1/2^{de} dag opstijven in de koelkast.
- Werk af met rode vruchten naar keuze.
- Genieten maar van deze overheerlijke zomerse fruittaart!