



Diëtistenpraktijk  
De Snekens

Wendie Pluymers  
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



## KAASTAART MET ABRIKOZENCONFITUUR



### **Ingrediënten (12 porties):**

- 230g vloeibare margarine
- 110 ml water
- 500 g speltmeel
- 260 g zoetstof 1:1
- een snuifje zout
- 5 eieren
- 1 eidooier
- 200 ml magere melk
- 1 vanillestokje
- 500 g magere plattekaas
- 300 g abrikozenconfituur met minder toegevoegde suiker

### **Bereidingswijze:**

- Doe 420 g speltmeel en 60 g zoetstof in een mengkom en voeg een snuifje zout toe.
- Meng hieronder 150 g boter en 110 ml water.
- Voeg 1 ei en 1 eidooier en meng het geheel tot je een egale deeg.
- Verpak het deeg in een vershoudfolie en plaats even in de koelkast.
- Splits de overige 4 eieren en klop de dooiers samen met de zoetstof tot een egale massa.



Diëtistenpraktijk  
De Snekens

Wendie Pluymers  
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



- Spatel hieronder 80 g speltmeel.
- Voeg hierbij 80 g vloeibare margarine en 200 ml melk en meng goed.
- Snij de vanillestok overlangs, schraap de vanillezaadjes er uit en voeg eveneens toe.
- Voeg vervolgens de plattekaas toe en meng het geheel goed.
- Klop de eiwitten stijf en spatel ze onder de rest van het beslag.
- Vet een springvorm van 20 cm diameter in bestuif de bodem met bloem.
- Rol het deeg uit en bekleed hiermee de bakvorm.
- Verdeel een laagje abrikozenconfituur over de bodem van de taart.
- Giet het beslag over de confituur.
- Laat het geheel gedurende 1 uur bakken op 180°C.