



Kookweb.be

Kaastaart met frambozen.

Benodigdheden:

- 200 g speculaas
- 75 g boter
- 10 g gelatine (ongeveer 5 blaadjes)
- 1 dl water
- 8 eetlepels suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 25 cL verse room
- 300 g frambozen
- 200 g verse kaas

Bereiding:

Doe de speculaasjes in een plasticzak en verkruimel ze met een deegrol. Maak de boter zacht (au bain-marie smelten of kort in de magnetron). Doe de verkruimelde speculaas in een kom, voeg er de boter aan toe en vermeng goed. Bekleed de bodem van een bakvorm of een springvorm (doorsnede 20 cm) met boterpapier en strijk het koekjesdeeg erop open. Dompel de blaadjes gelatine in water tot ze lichtjes verrimpelen. Laat deze blaadjes vervolgens volledig smelten in het water op een zacht vuurtje, zonder te koken. Voeg de suiker toe, meng en laat afkoelen. Vermeng de verse kaas met de vanillesuiker. Voeg de afgekoelde gelatine met suiker toe en roer goed. Klop de verse room stijf en schep hem voorzichtig onder het kaasmengsel. Mix de frambozen en schep ook de frambozenmousse voorzichtig onder het kaasmengsel. Doe het hele beslag in de bakvorm en laat 24 u opstijven in de koelkast. Smakelijk!

Aantal personen: 6

Recept rubriek: Gebak