

Limoncello kwarktaart met cantuccinibodem

Datum:	15-05-2024
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Alle leden Biétgaar
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 8 blaadjes gelatine
- 125 g roomboter
- 200 g cantuccini
- 1 citroen
- 150 ml Limoncello
- 500 ml volle kwark
- 250 g mascaropone
- 150 g witte bastersuiker
- cakeblik / vorm

Bereidingswijze:

Week de gelatine 5 minuten in koud water. Smelt de boter en maal de koekjes fijn in de keukenmachine. Schenk terwijl de motor draait de gesmolten boter bij de koekkruimels. Verdeel over de bodem en druk goed aan met de bolle kant van de lepel. Zet in de koelkast tot gebruik.

Rasp de gele schil van de citroen en pers de citroen uit. Doe het sap met de limoncello in een steelpan en breng tegen de kook aan. Voeg de goed uitgeknepen gelatine toe en laat al roerend oplossen.

Meng de kwark met de mascarpone, suiker en rasp in een grote kom. Voeg het limoncello mengsel toe en schenk in de vorm. Zet in de diepvries zodat het goed opstijft, maar haal het een 20 minuten voor serveren uit de vriezer.

Snij het bevroren en laat ontdooien op de dessertbordjes. Lekker met limoncello ....