

Ingrediënten

- 900 g volle verse kaas (plattekaas)
- 150 g + 20 g boter
- 1,2 dl room
- 2 eieren
- 150 g amandelbrood (Jules Destrooper)
- 100 g petit-beurrekoekjes
- 115 g suiker
- 3 eetl. maïzena
- 1/3 capsule vanillearoma

Voor de abrikozencoulis:

- 8 abrikozen
- 2 eetl. rietsuiker
- 2 eetl. amaretto



Voedingswaarde per persoon (op basis van de ingrediëntenlijst)			
Energie	417 kcal	Vetten	25,1 g
Eiwitten	9,1 g	Koolhydraten	37,2 g

Recept

Bereiding (10 min. + 55 min. in de oven + afkoelen)

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Smelt 150 g boter in een steelpan en meng er de verkruimelde koekjes onder.
3. Doe deze mengeling in de springvorm en bedek de volledige bodem. Druk goed aan en zet 10 min. in de voorverwarmde oven. Laat volledig afkoelen in de vorm.
4. Verhoog de temperatuur van de oven naar 200 °C.
5. Meng intussen de suiker met de maïzena in een mengkom en voeg de plattekaas toe. Mix goed.
6. Voeg de eieren één voor één toe en mix goed. Voeg daarna beetje bij beetje de room toe en meng er het vanillearoma onder. Giet alles over de afgekoelde koekjesbodem. Zet 40 à 45 min. in de voorverwarmde oven. Laat daarna volledig afkoelen in de vorm.

7. Maak intussen de abrikozencoulis: schil de abrikozen en snij in stukken. Doe in een steelpannetje, samen met de rietsuiker. Breng aan de kook en laat 10 min. sudderen. Laat even afkoelen en mix fijn. Voeg ten slotte de amaretto toe.

Afwerking

Snij de taart in punten en lepel over elke taartpunt 2 eetl. abrikozencoulis. Versier eventueel met een stukje abrikoos.

Tip

Ook lekker: vervang de abrikozen door ananas, mango, perzik of nectarine.

Bron



Colruyt - Reclamefolder - 03/07 tem 16/07/2013, Pagina 8

<https://www.colruyt.be/nl/recept/kaastaart-met-abrikozencoulis>

Info Martine Lycke - Aangepast recept 10/11/2018

Oven : 180°C

In grote kom,
150 g boter
1.5 minuut in microgolf laten smelten

In 2^{de} grote kom afwegen:
100 g petit-beurre koekjes
150 g amandel speculaas
De koekjes mixen en in de kom met gesmolten
boter doen

Vorm : 24 cm bekleden met bakpapier
Koekjes mengsel = bodem
180°C - 10 minuten
Laten afkoelen

Oven : 200°C

Mengen in kitchenaid:
115 g Suiker - Zusto gebruikt
3 el Maïzena
900 g platte kaas
Goed mixen

2 eitjes 1 voor 1 toevoegen

1.2 dl room toevoegen
1 dopje vanille-essence

Op afgekoelde bodem gieten

Oven : 200°C - 35 minuten (draaien !)

Coulis :
16 gedroogde abrikozen
Water
2el Rietsuiker
Mixen en wat opwarmen
+ 2el Amaretto

2 velletjes gelatine laten weken en toevoegen
aan warme abrikozen, eventueel nog wat water
toevoegen

Wat laten afkoelen en over de afgekoelde taart
gieten

In ijskast laten opstijven

Fotos

