

## Ingrediënten en Recept



Mania Nassri

★ Rijzende ster · 10 februari om 15:37

Biscuit kaastaart

Biscuit:

4 eiwit

4 eidooiers

100 gr suiker

Snufje zout

1/2 geraspte sinaasappelschil

100 gr bloem

25 gr maïzena

1/2 koffielepel bakpoeder

Eitjes op kamertemperatuur

Bakvorm 24 cm onderkant bakpapier zijanten ook bakpapier .

Bloem+maïzena+bakpoeder+

zout samen door zeef.

Eiwit met suiker en sinaasappelrasp in keukenmachine stijf kloppen dan de eidooiers eentje per eentje bijkloppen .

De bloemmix met lepel bijmengen.

Doe in bakvorm en bak in voorverwarmde oven op 160 gr +\_ 35 min totdat satestokje er droog uitkomt.

Haal uit bakvorm en laat afkoelen op rooster.

Kaasvulling:

400 ml room

500 ml platte kaas of kwark

1/2 sinaasappelrasp

1 zakje krem santi(=slagroom versteviging turks winkel)

Room +krem santi stijfkloppen dan de platte kaas en sinaasappelrasp bijkloppen .

Geen suiker bijdoen krem santi zit ook suiker bij.

Biscuit in 2 snijden.

Buitenste ring van bakvorm bekleden met bakpapier en op bord leggen.

Leg eerst eerste stuk biscuit erin

Verdeel de platte kaasmix erover dsn de andere helft van biscuit erop druk lichtjes aan en leg in koelkast ganse nacht .

Bestrooi bovenkant met poedersuiker door een zeeffe

Is heerlijk fris licht taartje die ook niet te zoet is ❤️



## Bron



Mania Nassri

★ Rijzende ster · 10 februari om 15:37

<https://www.facebook.com/groups/702804153232891/permalink/1358227241023909/>  
<https://www.facebook.com/groups/libellelekkerkookclub/permalink/729247867603813/>

## Info Martine Lycke 16/02/2020

Vorm 24 cm bekleden met bakpapier

4 eieren splitsen

4 eiwitten stijfkloppen

100 g suiker toevoegen

zout

4 eigelen 1 voor 1 toevoegen

In aparte kom

Met zeef afwegen

100 g bloem

25 g maïzena

½ kl bakpoeder

Zachtjes toevoegen en bij elkaar mengen (2) bij (1)

In bakvorm gieten

Oven 160°C – 30 minuten (test satéstokje)

Kaasvulling

200 ml rode room

1 zakje krem santi

Opkloppen

500 g platte kaas erbij doen

Klein scheutje citroensap

En citroenrasp (Oetker)

Biscuit laten afkoelen op rooster en in 2 snijden

1 deel in ring van de bakvorm leggen

Opvullen met kwarkmengsel

2 de deel erop leggen

In ijskast, ganse nacht

Met poedersuiker besprenkelen ev met vorm – hier met rooster



Fotos

