

# PLATTEKAASTAART

## HOE GA JE TE WERK?

500 gr plattekaas 0 % vetgehalte

500 gr aardbeien

250 ml room 20 % vetgehalte

100 gr zoetstof

16 lepelkoekjes (boudoir)

3 pakjes vanillesuiker

6 gelatineblaadjes

Laat de gelatineblaadjes weken in koud water.

Mix 350 gr aardbeien en warm op zonder te koken.

Voeg de zoetstof, de vanillesuiker en de geweekte gelatine al roerend toe.

Klop de room stijf.

Doe de plattekaas in een kom, voeg het aardbeienmengsel toe en spatel er de room voorzichtig onder.

Leg de lepelkoekjes in een springvorm.

Giet de bereiding erop.

Laat 3 tot 4 uur opstijven in de koelkast.

Versier de plattekaastaart net voor het opdienen met de rest van de aardbeien

1) 6 blaadjes



2)



325 gr



3)



4) 100 gr



+ 3



+



5)



+



+



6)



+



7) 3uur



copyright kleurenistiek.nl

