

ZONDER OVEN

lekker zoet


Mascarpone-taart met rood fruit

150 g pure chocolade
150 g mascarpone
150 ml slagroom
100 g kristalsuiker
200 g muesli
250 g rood fruit (diepvries)
125 g verse frambozen
4 blaadjes gelatine

TIP:

laat het rode fruit even
uitlekken in een zeef,
zodat het meeste vocht er al uit is.





Breek de pure chocolade in stukjes. Smelt deze au bain marie op een laag vuur. Maal de muesli fijn (in een keukenmachine als je deze hebt). Als je nog een beetje bite wilt, hoeft het niet helemaal fijn te worden. Als de chocolade gesmolten is, spatel je de muesli hierdoor heen. Druk het megsel in de bodem van een springvorm of taartvormpjes.

Week de blaadjes gelatine in ruim koud water.

Verwarm het rode fruit uit de diepvries met 50 gram suiker. Af en toe even roeren om de suiker goed op te laten lossen. Giet het hete mengsel in een maatbeker, voeg de uitgeknepen gelatine toe en pureer dit met een staafmixer. Laat het 25 minuten afkoelen in een schone kom en roer er af en toe door heen.

Mix de mascarpone met de slagroom, de overgebleven suiker tot een dikke crème. Als de puree van rood fruit is afgekoeld, maar nog wel vloeibaar, spatel deze er dan doorheen. Verdeel het gelijk over de taartbodem of vormpjes.

Probeer met een lepel mooie pieken te maken in de bovenkant. Laat de taart of taartjes minimaal een uur in de koelkast staan om op te stijven.

Serveer de taart met de verse frambozen en chocoladerasp. Om het af te maken strooi je er een beetje poedersuiker over.

Eet smakelijk!