

KWARK-ROOMTAART

met abrikozensaus



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** 2 uur - **Koken :** 1 uur 05 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 20 gram bloem - 150 gram suiker - 600 gram verse roomkaas, bijv. Philadelphia® - 3 eidooiers - 200 ml slagroom - **SNELLE TAARTBODEM:** - 200 gram (tarwe)biscuitjes - 120 gram gesmolten boter - **ABRIKOZENSAUS:** - 300 gram verse abrikozen - 80 gram suiker - rasp van 1 citroen

1. Bereid eerst de snelle taartbodem. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Doe de bloem, suiker en verse roomkaas in de rvs-kom en stel het EXPERTprogramma in op 4 minuten/snelheid 13 (zonder verwarmen). Voeg tijdens de bereiding via de opening in de deksel de eidooiers één voor één toe en schenk daarna ook de slagroom erbij.
3. Giet het mengsel op de afgekoelde taartbodem en zet de taart 15 minuten in de oven. Verlaag de oventemperatuur naar 130 °C en laat de taart nog 45 minuten bakken.
4. Zet de oven uit als de taart gaar is, open de deur en laat de taart nog 10 minuten in de oven staan. Zet de taart daarna minstens 1 uur koud weg en dien koud op met de abrikozensaus erop.

SNELLE TAARTBODEM

1. Doe de biscuitjes in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 40 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Schep het kruimelmengsel even om en schakel het programma nogmaals 30 seconden in. Voeg tijdens het draaien van de machine de gesmolten boter via de opening in de deksel toe.
2. Bekleed een springvorm van 26 cm doorsnede met bakpapier. Druk het deeg uit op de bodem en druk

het aan met de onderzijde van een glas. Zet de bodem een uur koud weg. De bodem kan ongebakken gegeten worden, maar wilt u een knapperiger korst, bak de bodem dan 15 minuten op 175 °C

ABRIKOZENSAUS

1. Doe de geschildte en ontpitte abrikozen, de suiker en de citroenrasp in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 12 (zonder verwarmen) en daarna op 5 minuten/snelheid 7/60 °C. Wilt u een gladdere saus, dan kunt u de saus nog even op een hogere snelheid pureren.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016