



## MANGO KWARKTAART

 10 porties

 30 min. bereiden

# BEREIDING

1. Maak de taartbodem mix volgens de bereiding
2. Wel de blaadjes gelatine in koud water
3. Doe de mango, citroensap, vanille extract en erythritol in een steelpan
4. Verwarm dit tot de erythritol is opgelost
5. Haal de pan van het vuur en pureer glad met de staafmixer
6. Knijp de blaadjes gelatine uit en los op in de mango puree
7. Hou ongeveer 100 gram apart (voor de bovenkant)
8. Klop de slagroom goed stijf
9. Meng de mangopuree door de kwark
10. Schep de slagroom hier voorzichtig doorheen
11. Stort het mengsel op de taartbodem en verdeel gelijkmatig
12. Druppel de apart gehouden mango puree met een lepel over de bovenkant en roer er met een sateprikker door zodat je een mooi patroon krijgt
13. Zet de taart liefst de hele nacht in de koelkast om op te stijven, maar in ieder geval minimaal 6 uur

### Benodigdheden:

- Springvorm van 26 cm doorsnede

### Taartbodem:

- 1 taartbodemmix van De KHA keuken
- 35 gram kokosolie
- 1 eiwit

### Vulling:

- 400 gram mango (in blokjes)
- 500 gram volle kwark
- 250 ml slagroom
- 150 gram erythritol
- 10 blaadjes gelatine
- 2 eetlepels citroensap
- 1 tl vanille extract