

Recept

Kiwitaart met monchou

Benodigheden

- ✓ 200g volkorenkoekjes
- ✓ 140g boter
- ✓ 500g kiwi's
- ✓ 200g suiker
- ✓ 3 el maizena
- ✓ 3 kleine eieren
- ✓ 300g zachte Monchou
- ✓ 90g witte basterdsuiker
- ✓ 2 dl creme fraiche
- ✓ 5 el amandelschaafsel



Bereiding

Maal de koekjes in een keukenmachine fijn of doe ze in een plastic zakje en rol ze tot kruim met een deegroller. smelt de boter en roer het door de koekjes. Verdeel het mengsel over de bodem van een ingevette springvorm(ca.25 cm). Zet de vorm in de koelkast. Schil de kiwi's en snijd ze in stukjes. Verwarm de kiwistukjes met de suiker en de maizena al roerend enkele minuten tot het mengsel is ingedikt. Verwarm de oven voor op 225 graden. Neem de springvorm uit d koelkast. Verdeel het kiwimengsel over de taartbodem en bak deze ca.10 min. in de voorverwarmde oven. Klop de Monchou met de basterdsuiker door elkaar en voeg vervolgens een voor een de eieren toe. Verdeel het Monchoumengsel over de kiwi's. temper de oven tot 175 graden en bak de taart nog 30 a 35 min. Neem de taart uit de oven en laat hem afkoelen. Verwijder de rand van de springvorm. Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan lichtbruin. Roer de creme fraiche los en verdeel dit over de taart,strooi het amandelschaafsel erover. Eet smakelijk!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 9 2011

EET SMAKELIJK!

