

Benodigheden (voor 8 taartjes)

- 1 recept taartendeeg
- 8 getande taartvormpjes van 8 cm doorsnede
- een weinig gesmolten boter
- 30 g amandelpoeder
- 1 blik noordkrieken op siroop (350 g)

Voor de kwarkcrème

- 30 g puddingpoeder
 - 100 g suiker
 - 180 g melk
 - een snufje zout
 - 160 g kwark
 - 3 eiwitten
- Bereid het taartendeeg en rol het uit.
 - Smeer de getande vormpjes in met de gesmolten boter en beleg met het taartendeeg.
 - Leg een handdoek en plasticfolie over het deeg en laat 10 minuten rusten.
 - Rol het overvullige deeg eraf met een rolstok en laat 30 minuten rusten.
 - Verdeel het amandelpoeder en de noordkrieken gelijkmatig over de vormpjes.
 - Meng voor de kwarkcrème het puddingpoeder, de helft van de suiker en een beetje melk.
 - Breng de rest van de melk en het zout aan de kook. Vermeng beide en breng terug kort aan de kook.
 - Meng de kwark eronder.
 - Klop de eiwitten met de rest van de suiker tot schuim en spatel kort door het beslag.
 - Verdeel de kwarkcrème over de noordkrieken.
 - Bak 20 minuten af in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Door het schuim zullen de taartjes in de oven souffleren. Na het bakken vallen ze een weinig terug naar beneden.

De noordkrieken kunnen worden vervangen door appelcompote, abrikozencompote... Deze taart kan niet worden ingevroren en is maar één dag houdbaar.

Amandelpoeder bestaat uit 100 % vermalen amandelen.

TAARTJES MET KWARK EN KRIEKEN

