



Platte kaastaart met Pistache advokaat



Ingrediënten

Voor 6 PERS.

Platte kaas creme

Eidoiers	2 st
Suiker	50 g
Platte kaas	250 g
Citroensap	20 g
Gelatine blaadjes	3 st
Room	300 g

Biscuit

Ei	10 st
Suiker	300 g
Bloem	300 g

Afwerking

Amaretto advokaat	250 g
"Den gouden haan"	
Aardbeien	12 st
Pistache advokaat	300 g
"Den gouden haan"	
Chocoladegarnituur	

Bereidingswijze

Maak de biscuit: De eieren en de suiker stevig opkloppen tot er een wit schuim ontstaat.

De bloem zeven en rustig onder het schuim mengen. Vervolgens op bakpapier strijken en afbakken in een oven van 220 C° gedurende circa 6 min.

Onmiddellijk na het bakken op een rooster uitstorten en laten afkoelen.

Maak de platte kaas creme: De dooiers, de suiker, citroensap en de platte kaas goed oproeren.

De gelatine in koud water laten weken, uitknijpen en op een zacht vuurtje laten smelten.

Onder de platte kaas mengen en tenslotte de opgeklopte room eronder spatelen.

Een ronde bakvorm bekleden met de biscuit, de Pistache advokaat van "Den gouden haan" hierop smeren en de platte kaas mousse hierop storten.

Enkele uren in de koelkast laten opstijven.

Tips / Presentatie

Een glaasje vullen met de Amaretto advokaat van "Den gouden haan"

Snij de platte kaastaart in 6 gelijke delen en verdeel op borden.

Werk af met wat verse aardbeien, het chocoladegarnituurtje en de Pistache advokaat van "Den gouden haan".

Serveer het glaasje Amaretto advokaat er apart bij.

De platte kaastaart is ook heerlijk met de Sinaasappel advokaat, Amaretto advokaat, Rum rozijn advokaat, Praline advokaat, Champenoise - mango advokaat en Cuberdon advokaat van "Den gouden haan"