



LIMONCELLO MASCARPONE

Ingrediënten

- 80 g wit speltmeel
- 3 eieren
- 125 g fijne rietsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 3 eieren
- 50 g fijne rietsuiker
- 4 g agar-agar
- 2 limoenen
- enkele muntblaadjes

Bereiding

Maak eerst het biscuit:

- *Klop 3 eigelen met 2 eetlepels heet water op tot een mooi geel lint.*
- *Klop er dan de suiker en de vanillesuiker onder.*
- *Sla het eiwit stijf en zeef er de bloem door.*
- *Stort dun uit op een bakplaat, maximum 2 cm en bak ongeveer 20 minuten op 180 graden.*
- *Laat afkoelen.*
- *Klop de overige 3 eigelen met 50 g suiker op en roer er de mascarpone door.*
- *Pers 2 limoenen en verwarm het sap om daarin de agar-agar op te lossen. Laat even afkoelen en roer door het mascarpone mengsel.*
- *Klop 3 eiwit stevig en spatel ook door het mengsel.*
- *Verdeel in vormpjes en laat 24 uur opstijven in de koeling.*
- *Steek vormpjes uit het biscuit, besprenkel met limoncello en stort hierop de mascarpone.*
- *Garneer met fijn gehakte munt en muntblaadjes*

Ingrediënten

- bladerdeeg
- 1/2 liter rijstmelk
- 50 g rijstgriesmeel
- 50 g fijne rietsuiker
- 1 kleine bokaal noordkrieken
- 1 kaneelstok
- agavesiroop

Bereiding

- *Bak het bladerdeeg blind in kleine vormpjes en laat afkoelen.*
- *Breng de rijstmelk aan de kook en voeg er dan het griesmeel bij.*
- *Laat zachtjes sudderen en op het einde van de kooktijd de suiker toevoegen. Laat afkoelen en schep in de bladerdeeg gebakjes.*
- *Haal de krieken uit het sap en breng dit zachtjes aan de kook met de kaneel. Laat een tijdje sudderen en eventueel bijzoeten met agavesiroop.*
- *De kaneel verwijderen en het sap lichtjes binden met agar-agar.*
- *Voeg er dan de krieken terug bij en laat nog even verder warmen zonder koken.*
- *Bij het serveren de warme krieken over het koude taartje lepelen en dadelijk opdienen.*



GRIESMEELTAARTJE MET WARME KRIEKEN

