



Desserten

## **Frambozentaart met mascarpone**

**Voor 8 personen.**

### **Ingrediënten**

100 gram puddingpoeder (chocolade)  
2 theelepels bakpoeder  
600 gram yoghurt (mager)  
1 limoen (sap, geraspte schil)  
300 gram frambozen  
6 eieren (gesplitst)  
320 gram suiker  
80 gram bloem  
8 gelatineblaadjes  
250 gram mascarpone  
2 eetlepels water  
cacaopoeder  
poedersuiker

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 175°. Klop het eiwit stijf met 2 eetlepels water. Voeg 100 gram suiker langzaam toe terwijl je blijft verder kloppen. De suiker moet volledig opgelost zijn. Hef er dan het eigeel onder en vervolgens de bloem, het puddingpoeder en het bakpoeder.

Bedek de bodem van een springvorm (20 cm) met bakpapier en giet er het deeg op. Bakken tot de cake vanbinnen droog is (30-40 minuten). Uit de vorm halen, het papier verwijderen en af laten koelen.

Laat de gelatine weken in koud water en los hem daarna op in een heel klein beetje warm water. Roer de resterende suiker, de yoghurt, de mascarpone, het limoensap en de schil onder elkaar. Roer er de opgeloste gelatine onder.

Meng 250 g frambozen onder 2/3 van de yoghurt. Snij de cake 2 maal horizontaal door. Besmeer 1 schijf met de helft van de yoghurt met frambozen. Leg er een tweede schijf op en bestrijk die met de rest van de frambozenyoghurt.

De derde schijf erop leggen en bestrijken met de resterende yoghurt zonder frambozen. Verdeel hier de overgebleven frambozen op.

Plaats de taart 5 uur in de koelkast en bestrooi ze voor het opdienen met cacaopoeder en poedersuiker.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven

Springvorm

