



Desserten

Kaastaart tropical

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram speculaas
80 gram boter (gesmolten)
300 gram roomkaas
60 gram suiker
1 theelepel vanille-extract
250 milliliters slagroom
1 ananas
1 theelepel maïszetmeel
1 eetlepel suiker
muntblaadjes

Bereidingswijze

Stamp de koekjes fijn en meng er de gesmolten boter onder. Verdeel de koekjeskruimels over de glaasjes en druk zachtjes aan. Zet 30 min. in de koelkast.

Meng de roomkaas, de suiker en het vanille-extract door elkaar. Klop de slagroom stijf en spatel door de roomkaas. Schep het mengsel op de koekjes. Laat een nacht in de koelkast opstijven.

Snij het vruchtvlees van de ananas in blokjes. Bewaar enkele blokjes voor de garnering en mix de rest fijn. Haal de ananaspuree door een zeef en vang het sap op. Los de maïszetmeel op in 2 el van het sap. Verwarm de rest van het sap met de suiker en giet er het maïszetmeelmengsel bij. Zet koel.

Verdeel de ananascoulis over de glazen en garneer met de resterende ananasblokjes en muntblaadjes.

Keukenbenodigdheden

Mixer

