

Blauwe bessenkwardtaart

Maak de bodem van: 250 g meel, 1 ei, 80 g suiker, snufje zout en 125 g boter. Het geheel goed kneden. Afkoelen en uitrollen. Bekleed een springvorm met het deeg. 12 minuten voorbakken bij 200°C (gasoven stand 3). Maak de vulling van: 200 g monchou, 1 kg kwark (20 %), 120 g suiker, 3 eigeel, 1/8 l slagroom, schil van een citroen, sap van 2 citroenen en een scheut rum. Roer door het geheel 1 pak vanillepuddingpoeder. Het schuim van 3 eiwitten en 500 g blauwe bessen door het mengsel scheppen. De vulling in de springvorm met het voorgebakken deeg doen. In een voorverwarmde oven bij 200 °C in 60 minuten bakken.

Voor meer recepten kijkt u op www.veensblauwebessen.nl

