

## Sinaasappeltaartje

Vanaf fase 2A

### Ingrediënten:

- 1 pakje PS speculaasjes
- 150 gram magere kwark
- Halve sinaasappel
- Halve eetlepel roomboter, gesmolten
- 1+1/2 blaadjes gelatine
- Een glas of serveerring



1. Leg de gelatine in een kom met water
2. Vermaal de koekjes en meng de kruimels met de boter
3. Doe de kruimels in het glas of de serveerring en druk licht aan
4. Rasp de schil van de sinaasappel
5. Meng de raps met de kwark
6. Verwarm 2 eetlepels water in een pannetje en los hierin 1 blaadje gelatine op
7. Meng het water met gelatine door de kwark
8. Schep de kwark op de koekkruimels
9. Zet in de koelkast om wat op te stijven
10. Pers ondertussen de halve sinaasappel
11. Verwarm het sap in een steelpannetje en los hierin het halve blaadje gelatine op
12. Giet het sap voorzichtig op de kwark
13. Laat opstijven in de koelkast
14. Eet smakelijk!

Tip: het lekkerst als het een nacht in de koelkast het kunnen opstijven

Recept door Marjan