

Romige kaastaart met iced cranberries

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

Voor de Iced Cranberries:

1 1⁄4 deciliter water
300 gram kristalsuiker
750 gram verse cranberry's

Voor de taart:

200 gram bloem
100 gram poedersuiker (+ extra)
120 gram pecannoten (fijngesneden)
170 gram boter
360 gram volle room
120 gram roomkaas
1 theelepel vanille-extract

Bereidingswijze

1. **Maak eerst de iced cranberries: giet het water in een steelpan en voeg 100 g suiker toe. Breng aan de kook en laat 3 minuten sudderen. Voeg de cranberry's toe en roer goed. Laat 1 minuut garen. Schep de bessen met een schuimspaan uit de pan op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat ze 1 uur opdrogen. Schep de rest van de suiker in een kom en rol de bessen hierdoor, tot ze een mooie suikerige korst hebben. Zet apart.**

2. **Beboter een taartvoorm. Verwarm de oven op 180 °C. Meng in een kom de bloem met 1 eetlepel bloemsuiker, de pecannoten en de gesmolten boter. Meng met een vork. Druk in de bakvorm en zet 25 minuten in de oven. Laat volledig afkoelen.**

3. **Klop de room stijf en zet apart.**

4. **Klop de roomkaas zacht en voeg beetje bij beetje de poedersuiker toe, samen met het vanille-extract. Schep hier voorzichtig de geklopte room door. Schep het mengsel in de taartvorm en strijk de bovenkant glad met een pannenlikker.**

5. **Laat een half uur opstijven in de koelkast.**

6. **Werk af met de helft van de iced cranberries. Serveer de rest er apart bij.**