Mascarponetaart met witte chocolade en speculaas

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

6 gelatineblaadjes
300 gram speculaaskoekjes
2 limoenen
125 gram ongezouten boter (gesmolten + extra om de bakvorm te bestrijken)
300 ml slagroom
350 gram witte chocolade
250 gram mascarpone

Bereidingswijze

1. **Beboter een springvorm met diameter 24 cm en bekleed met bakpapier. Week de gelatineblaadjes gedurende 5 minuten in koud water.**

2. **Verkruimel de speculaaskoekjes in een blender. Rasp er de schil van de limoenen bij, voeg de boter toe en meng goed. Schep dit mengsel in de bakvorm en duw goed aan. Zet koel.**

3. **Verwarm de room op een matig vuur. Voeg de witte chocolade toe en roer tot de chocolade is gesmolten. Knijp de gelatineblaadjes uit en roer onder de chocolade.**

4. **Roer in een kom de mascarpone los. Voeg het sap van 1 limoen toe en spatel er daarna de wittechocoladeroom onder. Giet het beslag in de bakvorm en laat de kaastaart minstens 2 uur (het liefst een nacht) opstijven in de koelkast.**