



Taart met mascarpone en rabarber



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 pak zanddeeg
2 1/2 deciliter volle room
120 gram suiker
250 gram mascarpone
2 citroenen (schil, geraspt)
1 citroen (sap)
4 stengels rabarber (geschild en in stukken van 3 cm gesneden)
2 deciliter water

Bereidingswijze

- 1.** Druk het deeg in een (liefst langwerpige), beboterde taartbodem. Bak zoals staat aangeven op de verpakking. Laat afkoelen.
- 2.** Klop de room stijf met de helft van de suiker.
- 3.** Meng met de mascarpone, de geraspte citroenschil en het limoensap. Verdeel over de taartbodem.
- 4.** Kook de stukjes rabarber 5 minuten in het water met de rest van de suiker. Laat goed uitlekken en verdeel over de taart.