

Pakistaanse Paastaart

Ingrediënten:

- 0.5 pak digestive biscuit
- 50 gram boter (gesmolten)
- 6 blaadjes gelatine
- 0.5 citroen (sap)
- 250 gram mascarpone
- 250 gram Griekse yoghurt
- 100 gram crèmehoning
- chocolade paaseitje (gehalveerd, gemengd)



Zo maak je het:

1. Maal de biscuits fijn in een keukenmachine en giet de gesmolten boter erbij tot alles goed is vermengd.
2. Bekleed de springvorm met vershoudfolie en druk het biscuit mengsel goed aan op de bodem. Laat circa 20 minuten opstijven in de koelkast.
3. Week de gelatine circa 5 minuten in koud water. Verwarm het citroensap en roer de uitgeknepen gelatine erdoor tot deze is opgelost. Laat niet koken.
4. Klop de mascarpone met de yoghurt en honing door elkaar en klop het gelatinemengsel er goed en gelijkmatig doorheen. Giet dit in de springvorm en schud even zodat grote luchtballen verdwijnen.
5. Laat de taart afgedekt in de koelkast minimaal 3 uur opstijven.
6. Neem de taart uit de vorm en decorer met paaseitje.