



## MALLOW TAART

Hoeveelheden voor springvorm 20 cm diameter

### INGREDIËNTEN BASIS-DEEG:

- 12 eetlepels zonnebloemolie
- 8 eetlepels suiker
- 4 eetlepels melk
- 4 eieren
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 200g bloem
- ca. 1/4 kopje paneermeel

### INGREDIËNTEN VULLING:

- 1 mango (in kleine stukjes)
- 1 blik mandarijnen, niet volledig uitgelekt (sap opvangen)
- 500g kwark
- 1 pot abrikozenconfituur

### INGREDIËNTEN TOPPING:

- Frisia Party mallows & Frisia Mini mallows

### OPTIONEEL:

De vulling kan gevarieerd worden met verschillende soorten fruit, slagroom of extra suiker.

### BEREIDING:

- Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht).
- Vet de springvorm in met olie en bestuif met paneermeel.
- Meng de ingrediënten voor het oliedeeg met een handmixer tot een luchtig beslag en giet dit in de springvorm. Baktijd: ca. 20 minuten.

**Test:** steek na 20 minuten een houten prikker in het deeg. Komt die er schoon uit, dan is de cake klaar.

- Laat afkoelen en haal uit de vorm.
- Snijd de cake horizontaal doormidden (met een taartzaag of met een draad/touwte). **Alternatief:** bak twee aparte bodems met telkens de helft van het beslag. **Let op:** baktijd is dan slechts 8–10 minuten.

- Bereid ondertussen de vulling: Meng de mangostukjes, mandarijnen en kwark tot een romige massa. Voeg indien nodig wat van het opgevangen mandarijnensap toe.
- Leg één cakebodem op een serveerschalen en plaats er een hoge taartring (min. 8 cm) rond.
- Bestrijk de bovenkant met confituur en verdeel ongeveer de helft van de vulling erover.
- Plaats de tweede bodem erop en bestrijk opnieuw met confituur en de resterende vruchten-kwarkvulling.
- Verwijder de taartring en bestrijk de zijkant van de taart dun met de vulling.
- Werk de rand af met Party mallows.
- Versier ook de bovenkant van de taart met Party en/of Mini mallows.

### TIP voor Mallow taart met kaars:

Onze kaars staat in een muffin zonder papieren vormpje. Zet de muffin in het midden van de taart en versier hem met confituur, vruchten-kwarkmengsel en bv. een lint van rolfondant.

**FRISIA**  
DARE TO LIVE THE SWEET LIFE!