



## PERZIKEN~ KWARKTAART IN MALLOWPARADIJS

### INGREDIËNTEN:

- 300g bloem
- 260g suiker + 3 EL suiker
- 275g boter
- 500g perziken
- 500g magere kwark
- 2 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje vanillepuddingpoeder
- 1 EL citroensap
- 20g maïszetmeel
- 250ml perziksap

### VERDER NODIG:

- Frisia Marshmallows, klein
- Poedersuiker

### BEREIDING:

- Verwarm de oven voor op 175°C (hetelucht).
- Was de perziken en snijd ze in kleine stukjes. Geen verse perziken? Dan kan je ook perziken uit blik gebruiken.
- Smelt 150 g boter en laat licht afkoelen.
- Meng 140 g suiker, bloem en vanillesuiker. Voeg de gesmolten boter toe en kneed met de handen tot kruimels. Druk ongeveer  $\frac{2}{3}$  van het kruimeldeeg in een ingevette springvorm tot een platte bodem en bak 10 minuten voor. Houd  $\frac{1}{3}$  van het kruim over.
- Meng het zetmeel glad met 50 ml perziksap.
- Breng 200 ml perziksap met 3 eetlepels suiker aan de kook. Haal van het vuur, roer het zetmeelmengsel erdoor, breng opnieuw aan de kook en laat 1 minuut zachtjes doorkoken.
- Meng de perzikstukjes erdoor en laat afkoelen.
- Verdeel dit mengsel over de voorgebakken bodem en laat volledig afkoelen.
- Klop 120 g suiker met 125 g boter schuimig.
- Meng het citroensap, de eieren, de kwark en het puddingpoeder eronder.
- Verdeel de kwarkmassa over de perziklaag en strijk glad.
- Verdeel de resterende kruimels over de taart.
- Bak ca. 45 minuten op 175°C (hetelucht).
- Verdeel tot slot de kleine marshmallows over de taart en bak nog ca. 3 minuten mee.
- Bestrooi voor het serveren met poedersuiker.

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