



## FRUITAART ZONDER BAKKEN



**VOORBEREIDING**  
5 min.



**BEREIDING**  
30 min.



**MOEILJKHEID**  
eenvoudig



**PORTIES**  
4 porties



**BUDGET**  
gemiddeld

### INGREDIËNTEN

- 40 g boter, in stukken
- 80 g koekjes (type petit beurre)
- 2 g zout van Guérande
- de zeste van ½ limoen
- 120 g Philadelphia
- 15 g Zùsto
- 7 g vanillesuiker
- het sap van 1 citroen
- de zeste van ½ citroen
- 50 g kwark 0%
- 400 g vers fruit, volgens eigen smaak

### BEREIDING

- 1** Plaats boter in de mengbeker en warm **3 min. / 45°C / snelheid 1.**
- 2** Voeg koekjes, zout en limoenzeste toe en meng **10 sec. / snelheid 4,5.**
- 3** Doe over in éénpersoons vormen (ref. 623111) en, met behulp van een lepel, druk stevig aan om een bodem te vormen. Zet opzij in de koeling. Spoel de mengbeker uit.
- 4 Plaats de vlinder in positie.** Plaats Philadelphia, Zùsto, vanillesuiker, citroensap, citroenzeste en kwark in de mengbeker en meng **25 sec. / snelheid 2,5.** Duw het geheel met behulp van de spatel naar onder in de mengbeker en meng opnieuw **20 sec. / snelheid 2,5.**
- 5** Doe over in een spuitzak en vervolgens op elk koekjes bodem en laat minstens 1 uur in de koeling rusten.
- 6** Versier met vers fruit en dien op.

**Tip** : Smaak 's anderdaags nog even lekker.

