

Spekkie en Sproet Taart recept!



**Maak jij deze lekkere taart voor je moeder?
Of voor je vriendjes en vriendinnetjes in de
klas als je jarig bent? Zo maak je hem!**

1. Leg alles klaar wat je nodig hebt:

- * Springvorm van ongeveer 26 cm
- * 1 pak digestive koekjes
- * half pakje boter
- * 8 blaadjes gelatine
- * 1 kuipje (500ml) magere kwark
- * 200 gram witte basterdsuiker
- * 1 zakje vanillesuiker
- * 250 ml verse slagroom
- * 500 gram aardbeien
- * 1 citroen
- * bosbessen
- * frambozen
- * spekkies (natuurlijk)
- * dropveters



2. Vet de springvorm in met een beetje boter

3. Verkruimel de koekjes in een grote kom

4. Smelt de boter in een pannetje

Roer de gesmolten boter goed door de koekjes

5. Strooi het koek-en-botermengsel in de springvorm

Zorg ervoor dat het overal even dik is (1cm).

Druk het goed aan, ook bij de randen.

6. Gelatine

Doe de blaadjes gelatine in een bak met koud water

7. Aardbeien

Was de aardbeien en haal de kroontjes eraf.

Bewaar een paar grote voor de kuif van Sproet.

Snijd de rest in stukjes.

Meng de gesneden aardbeien met de suiker en vanillesuiker in een kom

8. Slagroom

Klop in een andere kom de slagroom stijf met een klopper.
Pas op: als je te lang doorklopt krijg je boter

9. Citroen

Pers de citroen uit.

Doe het sapje in een pannetje en laat even koken.

Haal van het vuur.

10. Citroen + Gelatine

Knijp de blaadjes gelatine uit en doe ze bij het citroensap.

Goed roeren zodat ze helemaal oplossen.

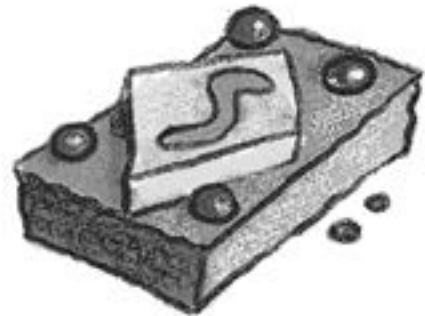
11. Doe de kwark in een kom

Roer het citroensap met gelatine erdoorheen.

Roer de gesuikerde aardbeien er ook doorheen.

En daarna de geklopte slagroom.

Giet alles over de koekjesbodem.



12. De taart moet nu opstijven

Zet de taart in de koelkast.

Nog niet versieren, want dan zakt alles in de zachte vulling.

Hij moet minstens 1 uur opstijven!

13. Maak het gezicht van Sproet op de taart

14. Zet de taart nog 1 uur in de koelkast

Kun je je nog inhouden?

15. De bril van Sproet

Ga met een mes tot op de bodem langs de hele rand.

Maak de springvorm voorzichtig los.

Leg de dropveter als een brilletje op Sproets gezicht.

Eet Smakelijk! Groetjes van Spekkie & Sproet



Bekijk alle boeken over
Spekkie & Sproet op
www.spekkieensproet.nl