

## PLATTE KAAS-DESSERT

### Benodigdheden (6personen)

- 200 gr suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 blikje mandarijntjes
- 500 gr platte kaas
- 25 cl room
- sap van 1 sinaasappel
- 6 gelatineblaadjes
- vers seizoenfruit

### Bereidingswijze

- gelatine laten weken in koud water
- slagroom stijf kloppen
- platte kaas opkloppen met de suiker en de vanillesuiker
- mandarijntjes afgieten en het vocht opvangen in een kookpot samen met het sinaasappelsap
- platte kaas + slagroom + mandarijntjes voorzichtig mengen
- de vloeistof in de kookpot opwarmen, niet laten koken
- de pot van het vuur nemen en de gelatine uitknippen en oplossen in de vloeistof
- laten afkoelen tot deze nog lauw is en een beetje dikker wordt (!!! opgelet dat dit niet te veel stolt) en onder het room-platte kaasmengsel mengen
- verdelen in individuele schaaltes en versieren met seizoenfruit
- laten opstijven in de koelkast

Dit recept werd klaargemaakt en  
geproefd op één van de  
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

