

# Lekkernij van kwark met limoen en karamel



## Ingredienten

**Voor 12 personen ::**

**Voor het kaastaartje ::**

- 250 gram verse volle kaas
- 2 eierdooiers
- 75 gram Suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 4 dl. room
- 4 gelatineblaadjes
- sap van 2 citroenen

**Voor het speculooskoekje ::**

- 250 gram speculoos
- 100 gram boter

**Voor de karamelsaus ::**

- 150 gram boter
- 1 el. glucose
- 60 gram boter
- 1 dl. room

## Bereiding

Mix voor het kaastaartje de eierdooiers en de suiker. Klop de room met de vanillesuiker stijf en roer dit door het kaasmengsel. Voeg er het citroensap en de gesmolten gelatine aan toe. Giet de bereiding in vormpjes en laat opstijven in de koelkast.

Verbrokkel de speculoos en vermeng er de gesmolten boter onder. Maak rondjes iets groter dan het kaastaartje.

Voor de karamel : laat de suiker, glucose en een beetje water koken tot het een bruine kleur krijgt, voeg er de boter aan toe en roer de room eronder. Laat afkoelen.

Afwerking : leg een speculoosbodempje in het midden van het bord, leg er een kaastaartje op en lepel er wat karamelsaus rond.