

Lotus Biscoff taart:

Benodigheden: bakpapier / taartvorm 24 cm / blender / kleine pan / mixer

Ingrediënten:

Lotus Biscoff XL koekjes 250 gram

Boter 60 gram

Philadelphia roomkaas 500 gram

Lotus Biscoff pasta original 150 + 200 gram

Stevia zoetstof 100 gram

Recept:



Doe eventueel bakpapier op de bodem van de taartvorm.

Koekjes in de blender fijn malen; 2 eetlepels apart houden.

Boter smelten in een kleine pan en de koekkrumels er door mengen.

Doe dit in de taartvorm en druk het aan met de bolle kant van een

lepel.

Mix de roomkaas met 150 gram pasta en de zoetstof, doe dit over de koek laag.

Smelt 200 gram pasta op laag vuur, giet ook dit er overheen en strijk het glad.

De apart gehouden koekkrumels langs de rand strooien.

Zet de taart 3 uur in de vriezer. Daarna kan je de taart in de koeling bewaren.

