

## Cheesetaart met rabarber

### *Ingrediënten*

#### *Voor de bodem*

- 200 gram mariabiscuits
- 75 gram boter of margarine

#### *Voor de vulling*

- 200 gram roomkaas (bijv. MonChou)
- 4 dl. slagroom
- 125 gr. suiker
- 2 zakjes vanillesuiker

#### *Voor de rabarbermoes*

- 400 gr. rabarber
- 2 el suiker

#### *Wat heb je verder nodig*

- pan
- springvorm
- bakpapier
- 2 kommen
- Spatel
- pollepel



## Hoe maak je het

### Rabarbermoes

- Rabarber schoonmaken en in kleine stukjes verdelen
- In een pan met heel weinig water 10 min. koken
- Met pollepel doorroeren (hoeft niet helemaal fijn te worden)
- Suiker naar smaak erdoorheen roeren
- Rabarbermoes laten afkoelen

### Bodem

- Biscuits fijn maken
- Boter smelten
- Gesmolten boter door de koekkrumels roeren
- Springvorm invetten en bodem bekleden met bakpapier
- Boter/koekmengsel in springvorm doen en aandrukken met bolle kant van een lepel

### Vulling

- In kom slagroom stijf kloppen
- In andere kom roomkaas, suiker en vanillesuiker losroeren tot een gladde massa
- Slagroom door roomkaasmengsel spatelen
- Mengsel in springvorm over koekbodem verdelen en glad strijken
- Afgekoelde rabarbermoes erover verdelen

De taart een paar uur laten opstijven in de koelkast. Geniet ervan!