

Villa Kakelbonttaart

Welke ingrediënten heb je nodig?

- 500 gr Mascarpone
- 350 gr gezoete slagroom
- 2 blaadjes gelatine
- 6 st kleuren kleurstof
- 120gr bloem
- 4 eieren
- 500 gr melk
- Gesmolten boter om pan in te vetten
- Pollepel



Hoe maak je de flensjes?

- Zeef de bloem in een kom
- Doe hier de eieren en melk bij
- Alles goed roeren tot het beslag zonder klontjes is
- Vervolgens boter in een koekenpan doen.
- Als de boter goed heet is, met een pollepel beslag in de pan doen.
- Wanneer één kant bruin is, het flensje omdraaien. Wanneer beide kanten bruin zijn, mag het flensje uit de pan gehaald worden.
- De flensjes mogen vervolgens afkoelen.

Hoe maak je de Villa Kakelbonttaart?

- Laat de gelatine weken in koud water
- Doe de mascarpone in een mengkom.
- De mascarpone mag je vervolgens samen met 350 gr. slagroom opkloppen
- De overige 50 gr. room verwarmen in een kookpannetje en daar de geweekte gelatine in oplossen.
- Dit mengsel vervolgens tijdens het kloppen bij het mascarpone mengsel gieten.
- Als alles goed gemend is, dan de massa verdelen over 6 bakjes.
- In elk bakje een beetje kleurstof doe en goed door roeren
- Leg eerste flensje op een bord en smeer daar de crème op ¼ cm dik
- Vervolgens het volgende flensje erop en besmeren met een andere kleur.
- Herhaal dit tot al de kleuren op zijn
- De crème die over blijft doe je de boven kant versieren