

## Fris taartje met Brugge Abdij Abt

### Ingrediënten:

- bakpapier
- 200 g droge biscuits
- 3 el rode confituur
- 3 el rum
- 200 g Brugge Abt
- 300 g kwark of magere platte kaas
- 4 eieren
- 200 g ruwe suiker
- 2 citroenen
- 8 gelatineblaadjes
- 1 liter blik perziken of abrikozen (of vers)

### Bereiding:

1. Taartvorm beboteren en bekleden met bakpapier.
2. Biscuits fijn breken en mengen met rode confituur en rum en op de bakplaat uitsmeren.
3. De Brugge Abt met de kwark in de blender mixen.
4. Dooiers en suiker tot schuim kloppen en bij de kaas doen samen met een beetje geraspte citroenschil.
5. Citroensap een beetje opwarmen en de geweekte gelatine doormengen en dit ook bij de kaas doen, de helft van de vruchten (in stukjes) doorroeren en in de taartvorm gieten.
6. 24 uur koelen en afwerken met de rest van de vruchten.
7. Eventueel met een beetje coulis van de vruchten afwerken

Smakelijk!

4 personen

Dessert

3

---

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/fris-taartje-met-brugge-abdij-abt>