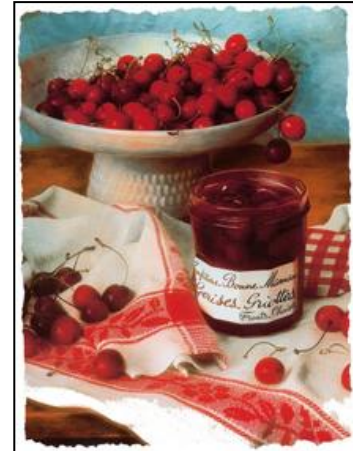


Vanille roomtaart met kersen

Ingrediënten voor 6-8 personen:

- 1 pak bastognekoeken
- 125 g boter, plus extra voor het invetten
- 4 blaadjes gelatine
- 200 ml slagroom
- merg van 1 vanille- of kaneelstokje
- 75 g suiker
- 250 ml zure room
- kersen(jam)



Werkwijze:

- Breek de koeken in grove stukken. Snijd de boter in blokken en pureer de boter en koeken samen tot een kruimelig deeg.
- Vet een taartvorm met uitneembare bodem van 20 cm \emptyset en 2 tot 3 cm hoog in. Druk het kruimeldeeg stevig op de bodem en tegen de kanten van de bakvorm.
- Week de blaadjes gelatine in ruim water. Verhit de slagroom in een steelpan met het vanillemerg en de suiker. Laat dit 15 minuten op laag vuur trekken. Roer af en toe, zodat de suiker goed oplost. Knijp de gelatine goed uit en los deze al roerend op in de room. Laat de room afkoelen tot de gelatine begint te werken. De room mag nog niet gestold zijn, maar moet lobbijg worden.
- Roer de zure room los in een kom en spatel er de vanilleroom door. Schep het mengsel losjes in de taartvorm. Schep de kersen(jam) met een eetlepel boven op de room. Laat de taart 2 uur opstijven in de koelkast en... smullen maar!