



Luchtige biscuit met bloedappelsien en mascarpone frosting



INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

- 200 g suikervervanger
- 5 eieren, op kamertemperatuur
- 200 g zelfrijzende bloem

Voor de witte frosting

- 120 g mascarpone, op kamertemperatuur
- 80 ml slagroom, koud
- 60 g suikervervanger
- 2 bloedappelsien

BEREIDING

Doe de suikervervanger samen met de eieren in een kom en klop met een elektrische mixer voor zo'n 6-8 minuten tot je massa verviervoudigd en licht van kleur is.

Schep voorzichtig de bloem onder de luchtige massa met een spatel tot de bloem volledig opgenomen is. Probeer het mengsel zo luchtig mogelijk te houden.

Verwarm de oven voor op 170°C (hetelucht). Vet je ovenschaal in met boter en bekleed de bodem met bakpapier. Bestrijk deze ook met de vetstof. Verdeel het mengsel over de ovenschaal en strijk glad met een spatel.

Bak de biscuit gedurende 25-35 minuten in de oven tot een satéprikker droog uit het deeg komt en de bovenkant mooi goudbruin kleurt.

Laat de biscuit volledig afkoelen en maak ondertussen de frosting.

Klop de mascarpone samen met de suikervervanger en de zeste van 1 bloedappelsien in een kom voor 1 minuut.

Voeg dan de slagroom toe en klop tot een stevige frosting, gedurende 3-5 minuten. Stop van zodra de frosting vast wordt, zodat de room niet schift. Bewaar de frosting in de koelkast tot je klaar bent om te decoreren.

Steek met een grote serveerring (10 cm) of ronde koekjesvorm ronde stukken cake uit de biscuit.

Leg je eerste laag cake op een serveerbord, bestrijk met de frosting en leg de volgende laag erop. Herhaal en decoreer naar hartelust.

Snijd de bloedappelsien in partjes of schijfjes en decoreer je taart ermee.

Bewaar in de koelkast tot je de taart gaat aansnijden.



*t.o.v. een gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu